

Tatar vom sauren Hering mit Kartoffel-Mousse

Für 4 Personen

200 g Kartoffeln, mehlig	3 Eigelbe	100 ml Milch
200 ml Sahne	Salz, Muskat	6 Filets vom sauren Hering
2 saure Gurken	1-2 Äpfel (Boskop)	1 EL Apfelessig
125 ml Sonnenblumenöl	1 EL Apfelsaft	1/2 TL scharfer Senf
1 Schalotte	Pfeffer	1 EL Sauerrahm
4 Scheiben Graubrot	1 rote Zwiebel	2 EL Butter
1 Prise Zucker	1 Bund Schnittlauch	4 große Kapern

Kartoffeln schälen, weich kochen und ausdämpfen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Zwei Eigelbe mit der Milch über dem heißen Wasserbad aufschlagen, mit der Kartoffelmasse mischen, erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen und darunter ziehen, mit Salz und Muskat abschmecken. Hering und Gurke in feine Würfel schneiden. Apfel waschen, schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Aus Apfelessig, 3 EL Sonnenblumenöl, Apfelsaft und Salz eine Vinaigrette rühren, mit in die Schüssel geben und alles gut vermengen. Das Tatar abschmecken. Ein Eigelb mit Senf, Salz und restlichem Sonnenblumenöl zu einer dicken Mayonnaise rühren. Die Schalotte schälen, auf einer feinen Reibe reiben, zu der Mayonnaise geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, einen Esslöffel Sauerrahm zugeben und kalt stellen. Die Graubrot-scheiben entrinden und jeweils zu einem Quadrat schneiden. Die Brotrinde und die –abschnitte in einem Blitzhacker zu Bröseln verarbeiten. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, die Brotbrösel zugeben und braten. Mit Salz und Zucker abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Brotscheiben toasten. Die getoasteten Graubrotscheiben dick mit dem Tatar und Zwiebelmayonnaise belegen, mit Graubrot-Bröseln, Kapern und Schnittlauch garnieren. Die Kartoffelmousse dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 18. Februar 2015