

# Tatar von Räucherforelle mit Schnittlauch-Vinaigrette

## Für 4 Personen

**Für das Schnittlauchöl:** 1 Bund Schnittlauch 40 g Ingwer (frisch)  
1 Stängel Zitronengras 1 Knoblauchzehe 200 ml Rapsöl

## Für die Radieschen:

8 Radieschen 20 g Ingwer (frisch) 60 ml Wasser  
1 EL Honig 2 EL weißer Balsamico Salz

## Für Tatar und Dressing:

$\frac{1}{2}$  Bio-Zitrone 3 geräucherte Forellenfilets 1 Schalotte  
2 EL Schmand Salz Pfeffer  
Zucker 50 ml Wasser 20 ml weißer Balsamico

## Für die Spiegeleier:

2 EL Pflanzenöl 4 Eier Salz

Die Ölmischung muss 23 Stunden ziehen.

Für das Schnittlauchöl den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und die Halme 2 x durchschneiden.

Ingwer schälen und grob schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter abnehmen, dann Zitronengrasslange andrücken. Knoblauch schälen und andrücken.

Schnittlauch, Ingwer, Zitronengras und Knoblauch mit dem Öl in einen Topf geben und auf ca. 50 Grad erhitzen (nicht aufkochen).

Dann den Topf vom Herd ziehen und die Ölmischung abgedeckt bei Zimmertemperatur 2- 3 Stunden ziehen lassen.

Anschließend das Öl durch ein Sieb in ein sauberes Glasgefäß gießen und verschließen.

Für die Radieschen diese putzen, waschen und abtropfen lassen.

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Wasser mit Honig, Balsamico, Ingwerscheiben und 1 Prise Salz in einen Topf geben und aufkochen.

Die Radieschen halbieren, in Spalten schneiden, in eine Schüssel geben, mit dem heißen Fond übergießen und 20 Minuten ziehen lassen.

Für das Forellentatar die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Zitronensaft auspressen.

Von den Forellenfilets evtl. noch die Haut abziehen. Forellenfilets klein schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Schalotte schälen, sehr fein schneiden und zu den Fischstücken geben. Ebenfalls Schmand, 1 Spritzer Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb zugeben und verrühren. Das Fischtatar mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Dressing restlichen Zitronensaft mit Wasser und Essig mischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Spiegeleier das Pflanzenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen.

Die Eier vorsichtig in die Pfanne aufschlagen. Nur jeweils das Eiweiß leicht mit Salz würzen. Die Eier bei mittlerer Hitze langsam garen, bis auch das Eigelb heiß ist (mit leichtem Fingerdruck prüfen), dann leicht salzen.

Zum Anrichten das Tatar mittig auf Tellern anrichten. Die Radieschen und das Dressing darum träufeln, dazwischen das Schnittlauchöl tröpfeln. Jeweils ein Spiegelei darauf setzen und servieren.

Antonina Müller am 14. März 2022