

Geräuchertes Saibling-Tatar mit Speckkartoffeln

Für vier Personen:

Für die Kartoffeln:

50 g geräucherten Speck	1 Zwiebel	400 g gekochte Pellkartoffeln
20-30 g Butter	2-3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	Muskat (im Ganzen)

Für den Meerrettichschaum:

1-2 Schalotten	75 ml Weißwein	250 ml Brühe
100 ml Sahne	100 ml Crème-fraîche	2 EL Meerrettich, gerieben
Butter	Zitronensaft	Orangensaft
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Saiblingstatar:

200-300 g Saiblingsfilet	75 g Butter	Meersalz
Pfeffer	Zitrone, Saft, Abrieb	Orange, Saft, Abrieb
Schnittlauch		

Für die Kartoffeln:

Den Speck und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und anschließend nacheinander anbraten. Die Pellkartoffeln grob stampfen und in einer Pfanne mit etwas Öl und Butter anrösten. Den Speck und die Zwiebeln dazugeben und nach Geschmack mit fein geschnittenem Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Meerrettichschaum:

Die Schalotten fein schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein einkochen und mit der Brühe auffüllen. Die Brühe ebenfalls einkochen. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Meerrettich, Butter, Salz und Pfeffer aufmixen. Anschließend passieren und je nach Geschmack mit einem Spritzer Zitrone und Orange abschmecken. Evtl. eine Prise Zucker dazugeben.

Für das Saiblingstatar:

Den Fisch in Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zitronen- und Orangensaft würzen. Die Butter in einer Pfanne bräunen und zu dem Fisch geben. Zum Anrichten die Kartoffeln in einen Schaumspeisenring mit 8 - 10 cm Durchmesser geben. Nun mit dem Tatar bedecken. Kurz bei 80 – 100 Grad in den Ofen geben, um den Fisch zu temperieren. Das Ganze auf einem Teller anrichten, die aufgeschäumte Soße darauf geben und mit etwas Schnittlauch und brauner Butter garnieren. Eine Räucherglocke darüber stellen und mit einer Räucherpistole (Buchenspäne) räuchern.

Tarik Rose am 27. Mai 2017