

# Bachsaibling-Tatar, Buttermilch-Sud, Apfel-Gurken-Ragout

## Für zwei Personen

### Für das Tatar:

1 Saibling, im Ganzen	Meerrettich	1 Zitrone
2 EL Olivenöl	2 Zweige Estragon	Salz, Pfeffer

### Für den Sud:

50 ml Buttermilch	150 ml weißes Tomatenwasser	1 Spritzer Tomatenessig
1 Msp. Xanthan		

### Für das Apfel-Gurkenragout:

1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	2 EL weißer Balsamico Essig
2 EL Olivenöl		

### Für die Avocadocreme:

1 reife Avocado	Weißer Balsamicoessig	Zucker, Salz
-----------------	-----------------------	--------------

### Für das Öl:

100 g neutrales Öl	100 g frischer Estragon	Eiswasser
--------------------	-------------------------	-----------

### Für das Tatar:

Den Saibling von allen Gräten, sowie Haut entfernen und in feine Würfel schneiden. Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Fisch mit Salz, Pfeffer, Estragon, geriebenem Meerrettich, Zitronenabrieb und Zitronensaft sowie dem Olivenöl marinieren.

### Für den Sud:

Tomatenwasser mit der Buttermilch sowie etwas Tomatenessig abschmecken und mit einer Messerspitze Xanthan leicht abbinden.

### Für das Apfel-Gurkenragout:

Apfel sowie Gurke in ganz kleine Würfel schneiden und mit Essig und Öl abmarinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Avocadocreme:

Avocado schälen und vom Kern befreien. Zusammen mit Balsamico, Zucker und Salz pürieren.

### Für das Öl:

Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Öl mit dem fein gehackten Estragon auf 104 Grad erhitzen für ca. 20 Sekunden.

Anschließend durch ein Sieb seihen und auf Eiswasser abkühlen.

Das Tartar in einem tiefen Teller in einem Ring anrichten. Darauf das Apfel-Gurkenragout verteilen, zum Schluss den Buttermilch-Sud mit dem Öl verrühren, sodass es nicht emulgiert und um das Tartar gießen und servieren.

Alexander Kumptner am 12. November 2020