

Forellen-Lachs-Tatar mit Fenchel und Rote-Bete-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Sorbet:

115 ml Rote-Bete-Saft	100 ml Apfelsaft	100 g Glucose
100 g Zucker		

Für den marinierten Fenchel:

1 kleiner Fenchel	1 Orange	1 Prise Zucker
Salz		

Für das Lachs-Forellen-Tatar:

100 g geräucherte Forelle	150 g Lachsfilet, ohne Haut	$\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel
1 Limette, davon Saft	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Rote-Bete-Sorbet:

Den Rote-Bete-Saft mit Apfelsaft, Glucose und Zucker in einem Topf leicht erhitzen, bis sich Glucose und Zucker im Saft aufgelöst haben.

Anschließend in eine Eismaschine geben bis ein Sorbet entstanden ist.

Für den marinierten Fenchel:

Fenchel waschen, Grün abtrennen und mit einem Gemüsehobel fein hobeln. Orange schälen, filetieren und restlichen Saft auspressen.

Fenchel mit Orangensaft vermengen, mit Salz und Zucker würzen und mit Orangenfilets und Fenchelgrün garnieren.

Für das Lachs-Forellen-Tatar:

Forelle und Lachs sehr fein würfeln und mit Olivenöl vermengen. Limette auspressen und über den Fisch geben. Apfel waschen und in feine Würfel schneiden. Unter Fisch mengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden und untermengen.

Nelson Müller am 03. Februar 2023