

Forellen-Tatar mit Apfel und Kresse

2 geräuch. Forellenfilets 1 Hand Kresse 1 Schalotte
1 säuerlicher Apfel 1/2 Zitrone, Daft Salz, Zucker, Pfeffer
Mehrkorn-Brot

Brotchips:

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Brot in dünne Scheiben schneiden, Runde Kreise ausstechen, mit einem Nudelholz möglichst dünn auswellen, mit etwas Olivenöl bestreichen, auf ein Gitter legen und 10-15 Minuten rösten; immer mehrmals die Backofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweicht und die Chips knusprig werden.

Forellen-Tatar mit Apfel, Kresse:

Die Forellen-Filets sauber filetieren und alle Gräten entfernen.

Im Anschluss daran die geräucherten Forellen-Filets in kleine und möglichst gleichmäßige Stücke schneiden.

Danach aus der Zitrone den Saft pressen.

Aus dem Apfel das Kernhaus entfernen, ihn in feine, kleine Stückchen schneiden, diese gleich mit einer Prise Zucker und dem Zitronensaft vermischen, damit die Äpfel-Stückchen nicht braun werden.

Jetzt die Schalotte in kleine Würfelchen schneiden.

Alles vorsichtig vermischen und würzen.

Einen Teil der Kresse hinzugeben mit dem Rest das Forellen-Tatar dekorieren.

Forellen-Tatar wie einen Aufstrich auf Mehrkorn-Brötchen geben.

NN am 01. Juli 2024