

Forellen-Tatar, Basilikum-Öl, Spinat, Sellerie-Chips

Für zwei Personen

2 Forellenfilets	10 dünne Scheiben Knollensellerie	5 Basilikumzweige
1 Zitrone	1 Handvoll Baby-Spinat	3-4 EL Butterschmalz
Rapsöl (kaltgepresst)	Meersalz, Pfeffer	

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Selleriescheiben hineingeben und bei mittlerer Hitze, schwimmend zu knusprigen Chips frittieren. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit einer kleinen Prise Salz würzen. Die Forellenfilets in feine Würfel schneiden, mit einer großen Prise Salz, einem Schuss Rapsöl, dem Abrieb sowie einigen Spritzern Saft einer Zitrone und einer großen Prise Pfeffer abschmecken. Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen, zusammen mit einer Prise Meersalz in einen Mörser geben und langsam zerreiben. Anschließend einen Schuss kaltgepresstes Rapsöl zugeben und zu einer kräftigen „Paste“ bzw. einem sehr dickflüssigen Öl verreiben. Den Babyspinat waschen, in eine Schüssel geben und mit wenig Salz, etwas Öl und einem Spritzer Zitronensaft marinieren. Das Forellentatar mit Hilfe eines Garnier-Ringes auf zwei Tellern anrichten, das Basilikum-Öl darauf verstreichen, den Spinatsalat darauf setzen und die Sellerie-Chips hineinstecken.

Alexander Herrmann am 24. Februar 2015