

Fenchel-Salat mit Saibling-Tatar

Für 4 Personen

400 g Saiblingfilet	120 g Wakame Algen	Meersalz
ca. 2 EL Limettenöl	2 Fenchelknollen mit Grün	ca. 5 EL Olivenöl
1 Salatgurke	1 Chilischote	rosa Pfefferbeeren
3 EL weißer Balsamico	2 Eigelb, extra frisch	200 ml Kräuteröl
1 TL scharfer Senf	1 Spritzer Zitronensaft	100 g Wildkräutersalat
Pfeffer, Zucker		

Vom Saiblingsfilet evtl. vorhandene Gräten noch entfernen, dann Fischfilet sehr fein hacken. Die Algen grob hacken. Fisch und Algen mischen, mit Salz sowie Limettenöl abschmecken und die Masse in 5 x 5 cm große Formen verteilen. Fenchel waschen, das Grün beiseitelegen und Fenchel auf einer Aufschnittmaschine oder einem Hobel in hauchdünn Scheiben schneiden. Fenchelscheiben mit Salz und Olivenöl würzen und leicht kneten. Gurke waschen, schälen, die Kerne austreichen. Gurke in 1 cm große Würfel schneiden. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch sehr fein hacken, zu den Gurkenwürfeln geben und mit Salz, rosa Pfeffer und 1 EL Balsamico abschmecken. Für die Mayonnaise die Eigelbe in einen Mixer geben und auf höchster Stufe mixen, dabei nach und nach das Kräuteröl einfließen lassen, bis eine Emulsion entsteht. Den Senf zugeben und mit etwas Salz sowie Zitronensaft abschmecken. Wildkräuter abspülen, trocken schütteln. Aus 2 EL Balsamico, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren. Wildkräuter mit dem Dressing marinieren. Zum Anrichten Mayonnaise in die Tellermitte geben. Das Tatar aus der Form darauf drücken und die Gurkenwürfel darüber geben. Fenchelsalat und Wildkräuter in eine Schüssel geben und vorsichtig vermengen, anschließend auf dem Tatar anrichten.

Frank Buchholz am 05. August 2014