

Tatar von Honigmelone und Saibling mit Estragon-Dressing

Für 4 Personen

1 reife Honigmelone	2 Saiblinge	1 Bund Estragon
1 Bund Schnittlauch	7 EL Olivenöl	3 Limetten
Salz	50 g Pinienkerne	2 Eier
200 g Mehl	ca. 350 ml Milch	2 EL Butterschmalz

Die Honigmelone vierteln und die Kerne herausstreichen. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen. 3/4 des Fruchtfleisches in feine Würfel schneiden. Übriges Melonenfruchtfleisch in ca. 8 cm lange Streifen schneiden. Die Saiblinge abspülen, trockentupfen, filetieren und entgräten. Von den Saiblingen 4 daumendicke Stücke ausschneiden, den restlichen Fisch in feine Würfel schneiden. Estragon und Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen vom Estragon abzupfen und fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Melone und Fischwürfel mischen mit Estragon und Schnittlauch, 4 EL Olivenöl, Saft von 1 Limette und Salz abschmecken. Etwa 15 Minuten marinieren lassen. 2 Limetten abspülen und trockentupfen. Die Schale dünn abreiben. Danach die Limetten dick schälen und die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Limettenfilets grob hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und hacken. Für die Pfannkuchen die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Eigelbe, Mehl, Milch, 2 EL Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Mit Limettenabrieb, Limettenfilets, und Pinienkerne abschmecken, Eiweiß unterheben. Butterschmalz portionsweise erhitzen und aus dem Teig kleine (ca. 10 cm Durchmesser) dicke Pfannkuchen backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Fischstreifen leicht salzen und in 1 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz braten. Pfannkuchen mit Saibling-Melonen-Tatar. Melonenstreifen und gebratenen Fischstreifen anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 28. August 2013