

Apfel-Avocado-Tatar mit gebeiztem Forellen-Filet

Für vier Portionen

2 Äpfel	1 Avocado, Hass	2 Limetten, unbehandelt
2 Schalotten	3 Forellenfilets	2 EL Zucker
1 TL Korianderkörner	3 EL Olivenöl	2 Tomaten
3 Bete Shiso-Kresse	Salz, Pfeffer, schwarz	Chili

Die Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Avocado schälen, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Beides in eine Schüssel geben. Den Saft einer halben Limette auspressen und mit den Apfel- und Avocadowürfeln mischen, damit sie nicht braun werden. Anschließend die übrige Hälfte der Limette sowie die zweite Limette auspressen. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Die Korianderkörner in einem Mörser zerstoßen. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, danach die Schalotten und den Koriander zugeben. Mit dem Limettensaft ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Tomaten vom Strunk befreien, die Haut kreuzweise einritzen und in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, entkernen und klein würfeln. Mit in die Pfanne geben und unterschwenken. Vom Herd nehmen und in einer Schüssel mit dem Olivenöl vermischen. Die Forellenfilets in dünnen Scheiben von der Haut schneiden und flach auf Tellern auslegen. Die noch heiße Vinaigrette über dem Fisch verteilen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Apfel- und Avocadostücke mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Das Tatar in einem Vorspeisenring anrichten und auf den vorbereiteten Fisch setzen. Abschließend die Shisokresse mit einer Schere abschneiden, in einer Schale vermischen, auf das Tatar sowie auf den Fisch streuen und servieren.

Johann Lafer am 21. April 2012