

# Räucherfisch-Apfel-Tatar mit Roter Bete und Meerrettich

## Für vier Personen

2 Schalotten	1 Apfel, fruchtig-süß	1 Zitrone, unbehandelt
2 Kugeln Rote Bete, vorgegart	150 g Forelle, geräuchert	150 g Aal, geräuchert
1/2 Bund Dill	4 hauchdünne Scheiben Graubrot	100 g Crème-fraîche
50 g Meerrettich (Wurzel)	2 EL Weißweinessig	4 EL Olivenöl
1 TL Senf	150 g Wildkräutersalat	Zucker, Salz, Pfeffer

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Apfel waschen, entkernen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft pressen. Anschließend die Apfelscheiben auf Tellern auslegen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Die Rote Bete klein würfeln. Den Dill fein hacken. Die geräucherten Fische häuten, entgräten und das Fleisch klein würfeln. In einer Schüssel mit dem klein geschnittenen Dill, Schalotten und der Roten Bete mischen. Das Graubrot im Backofen bei 180 Grad etwa fünf Minuten knusprig backen. Das Tatar in Metallringe füllen, die Füllung etwas andrücken und auf das Apfelcarpaccio setzen. Die Crème-fraîche mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und abgeriebener Schale würzen. Den Meerrettich schälen und reichlich davon in die Crème-fraîche reiben. Das Ganze gut verrühren. Nun die Crème als Nocke auf den Tatartürmchen verteilen. Aus Essig, Öl, Senf, Salz und Zucker eine Vinaigrette anrühren. Den Wildkräutersalat waschen, trocken schleudern und mit dem Dressing marinieren. Zuletzt den Salat um die Törtchen verteilen und nochmals großzügig mit frisch gehobeltem Meerrettich bestreuen. Die Brotchips dazu servieren.

Johann Lafer am 27. Oktober 2012