

Roh mariniertes Fenchel, Saibling-Tatar, Tatar-Praline

Für vier Portionen

2 Fenchelknollen	2 Limetten	2 EL Honig
100 ml mildes Olivenöl	Salz, Pfeffer, Chili	600 g Saiblingsfilet
2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Limette	2 EL Olivenöl
100 g Crème-fraîche	1 Bund Schnittlauch	1 l Rapsöl
150 g Tempuramehl	200 ml Eiswasser	1 Msp. Kurkuma
2 EL Speisestärke	3 Schalen Shiso Kresse	

Fenchel putzen, waschen und halbieren. Strunk entfernen und die Hälften fein hobeln. In eine Schüssel geben und mit etwas Salz marinieren. 5 Minuten ziehen lassen. Limetten halbieren, auspressen. Den Saft mit dem Honig in einer Pfanne erhitzen, aufschäumen lassen und ein bis zwei Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einen hohen Becher geben, aufmixen und dabei das Olivenöl langsam zugeben. Zu einer sämigen Sauce mixen. Kalt stellen.

Saiblingsfilet fein würfeln und in eine Schüssel geben. Schalotten schälen, fein würfeln und zugeben. Limettenschale fein abreiben und zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Alles gut mischen. Aus der Hälfte der Masse vier Bällchen formen und kalt stellen.

Das restliche Saiblingstatar mit dem Olivenöl verfeinern. In Vorspeisenringe füllen und glatt streichen. Mit Crème fraîche bestreichen. Schnittlauch fein schneiden und darauf verteilen.

Rapsöl in einem kleinen Topf auf 170 Grad erhitzen. Tempuramehl, eine Prise Salz und Kurkuma mit dem Eiswasser verrühren. Saiblingsbällchen in der Speisestärke wenden, mit einer Gabel durch den Tempurateig ziehen. Abtropfen lassen und im heißen Fett etwa 30 Sekunden ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Fenchelsalat mit einem Esslöffel der Honig-Limetten-Marinade verrühren und auf Tellern anrichten. Je ein Saiblingstatar darauf setzen, den Ring abziehen. Das Tatarbällchen dazulegen und mit der restlichen Marinade und der Shiso Kresse verfeinern.

Johann Lafer am 09. Mai 2015