

Hering-Tatar

Für 2 Portionen

Tatar:

2 Bismarck-Heringe	2 Gewürzgurken	1 Apfel
10 Stängel Schnittlauch	200 g Crème-fraîche	Tabasco
Pfeffer	Salz	

Getränk:

200 ml Tomatensaft	100 ml Mineralwasser	2 TL Honig
10 g Ingwer	3 Blätter Basilikum	

Zunächst den Hering in feine Würfel schneiden. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Dann den Apfel samt Schale in Würfel schneiden. Den Schnittlauch klein schneiden. Hering, Gewürzgurken, Apfel und Schnittlauch in eine Schüssel geben und mit Tabasco, Pfeffer und Salz würzen. Die ganze Mischung mit Crème-fraîche verfeinern. Dann einen Ausstechring auf einen Teller geben, die Mischung hinein füllen und glatt streichen. Den klein geschnittenen Schnittlauch darüber geben und die Form abnehmen. Den Heringstatar servieren. Tomatensaft mit Mineralwasser und etwas Honig in ein Glas geben und verrühren. Frischen Ingwer und Basilikum ganz klein schneiden und dazugeben. Nun das Getränk servieren.

Steffen Henssler am 01. 05. 2012