



Tartar von der Innviertler Lachsforelle mit Zitronen-Limetten-Marinade / Sauerrahm / Oliven und Tomate

Zutaten (für 4 Portionen):

Lachstatar:

300 Gramm Räucherlachs
75 Gramm Sauerrahm
½ Apfel
¼ blaue Zwiebel
20 Gramm weißer Sesam
½ Paprika
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, (Schuss Cognac)

Limetten-Zitronen-Marinade

50 Milliliter Fond (Geflügel...)
50 Milliliter Limettensaft
50 Milliliter Olivenöl
Zitronenöl, Salz, Pfeffer
Trüffelöl

Gewürzter Sauerrahm

200 Gramm abgetropfter Sauerrahm
Salz, Pfeffer (Cayennepfeffer)
Zitronensaft

Dekoration:

Tomaten (feine Würfel schneiden/hacken)
Fein gehackte schwarze Oliven
Feiner Zupfsalat
Kresse

Zubereitung:

Lachstatar: Für das Tatar die Innviertler Lachsforellenfilets mit Küchenpapier abtupfen und vorhandene Gräten ziehen. Das Fischfleisch in sehr feine Würfel schneiden. Den Paprika, die Zwiebel, den Apfel ebenfalls in kleine feine Würfel schneiden/hacken. Im Anschluss den Sesam hinzugeben und mit dem Sauerrahm, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken (ev. noch ein Schuss Cognac).

Limetten-Zitronen-Marinade: Den Limettensaft mit dem Fond, dem Olivenöl vermischen. Einen Schuss Zitronen- und Trüffelöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Gewürzter Sauerrahm: Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Dekoration: Die Tomaten und die schwarzen Oliven in feine Würfel schneiden/hacken. Diese mit etwas feinem Zupfsalat und Kresse anrichten.

Gutes Gelingen wünscht Haubenkoch Gerhard Jansch!

Termin vormerken: Nächste GUTEN APPETIT & 50 PLUS von 14. - 15. April 2018