

Saibling-Tatar, Gurken-Dill-Emulsion, Senfkaviar

Für zwei Personen

Saiblingstatar:

2 Saiblingsfilets, à 150 g	1 Zitrone, Abrieb	50 ml Olivenöl
1 Bund Dill	Petersilie	1 TL Pfefferkörner
120 g Zucker	100 g Salz	Salz, Pfeffer

Gurken-Dill Marinade:

1 Gurke	1 eingelegte Gurke	1 Zitrone, Abrieb
3 EL Apfelessig	200 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
Salz		

Senfkaviar:

200 ml Apfelsaft	2 EL Senfsaat
------------------	---------------

Brotchips:

2 Sch. Toastbrot	Öl	Salz
------------------	----	------

Saiblingstatar:

In einem Gefäß 100 g Salz und Zucker mit 500 ml Wasser aufmixen. Dill und Petersilie grob hacken und mit den Pfefferkörnern dazugeben. Die Filets in die Beize geben und für 20 Minuten kühl stellen. Anschließend in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Zitronenzeste, Salz, Pfeffer und etwas Dill abschmecken. Mit Hilfe eines Anrichterings auf Teller geben.

Gurken-Dill Marinade:

Dill und Gurke entsaften. Den Saft mit Salz, Zitronenzeste und Essig mischen. Anschließend das Olivenöl mit einem Stabmixer dazu emulgieren. Dabei nicht zu fest werden lassen.

Die eingelegte Gurke kurz in die Marinade einlegen, anschließend fächern und als Garnitur verwenden.

Senfkaviar:

Senfsaat mit dem Apfelsaft in einem Topf aufkochen. Anschließend abdecken und ziehen lassen.

Brotchips:

Öl im Topf erhitzen. Toastbrot dünn ausrollen, rund ausstechen und im Topf goldbraun frittieren. Salzen.

Max Cagal am 20. Januar 2026