

# Forellen-Avocado-Tatar mit Granatapfel-Soße, Cracker

**Für zwei Personen**

**Für das Tatar:**

200 g Forellenfilet, geräuchert	2 Avocado, reif	65 g Baby-Leaf-Salat
1 große Zwiebel	1 Zitrone	1 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
Pfeffer		

**Für die Sauce:**

1 $\frac{1}{2}$ Granatapfel	1 Zweig Rosmarin	1 rote Chilischote
1 TL Balsamico-Essig	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	Pfeffer, Salz

**Für die Cracker:**

45 g Grana Padano	2 TL Sesam	2 TL Schwarzkümmel
-------------------	------------	--------------------

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce die Granatäpfel halbieren und auspressen. Die Speisestärke mit einem Esslöffel Wasser vermengen. Den Rosmarin vom Stiel zupfen und die Chili abspülen und komplett hacken. Den Granatapfelsaft mit Rosmarin, Chili und einer Prise Salz in einem kleinen Topf fünf Minuten köcheln lassen. Die Stärke dazugießen und unter Rühren eine Minute kochen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und durch ein feines Sieb gießen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Cracker den Käse fein reiben, mit Sesam und Schwarzkümmel mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig etwa fünf Millimeter dick verstreuen. Käse im Ofen etwa 12 bis 15 Minuten goldbraun backen. Vollständig abkühlen lassen und in kleinere Stücke brechen.

Für das Tatar die Forellenfilets etwa fünf Millimeter groß würfeln. Die Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Die Avocados halbieren, entkernen und schälen. Das Fruchtfleisch ebenfalls in 5 mm große Würfel schneiden und mit ausgepresstem Zitronensaft beträufeln. Die Forellen-, Zwiebel- und Avocadowürfel im Servierring auf die Teller schichten und gut andrücken. Anschließend pfeffern.

Den Salat verlesen, abspülen und trocken schleudern. Blätter mit auf die Teller geben, ein wenig von der Granatapfelsauce und Olivenöl darüber träufeln. Das Forellen-Avocado-Tatar mit Granatapfelsauce, Salat und Crackern auf Tellern anrichten und servieren.

Mirko Roberto Andersen am 11. Oktober 2016