

Forellen-Tatar mit Rote-Bete-Carpaccio und Rösti

Für zwei Personen

Für das Tatar:

2 Forellenfilets, à 100 g	3-5 vorgeg. Rote Beten	10 g frischer Meerrettich
2 Essiggurken	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Elstar Apfel
150 g Frischkäse	3 EL Olivenöl	2 EL weißer Weinessig
Salz	Pfeffer	

Für das Carpaccio:

2 vorgegarte Rote Beten	1 Zitrone	1 EL flüssiger Honig
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rösti:

4 Kartoffeln	Muskatnuss	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

frischer Meerrettich	2 EL Butter	Brunnekresse
----------------------	-------------	--------------

Für das Tatar:

80 g der Roten Bete in sehr feine Würfel schneiden. Meerrettich schälen.

Eine Rote Bete grob zerkleinern und mit Frischkäse, Essig, Meerrettich, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und zu einer pinken Masse mixen.

Forellenfilets waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden.

Schalotte abziehen und fein schneiden. Essiggurken fein würfeln. Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Zwiebel mit Rote-Bete-Würfeln, Apfel und Essiggurken vermischen. Öl und die pinke Frischkäse-Masse hinzugeben und nochmal würzen, wenn nötig. Forellenwürfel zum Schluss unterheben.

Für das Carpaccio:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Rote Beten in sehr feine Scheiben hobeln und auf Tellern anrichten. Zitronensaft mit Honig, Öl, Salz und Pfeffer vermengen und mit einem Pinsel über das Carpaccio geben.

Für die Rösti:

Muskatnuss reiben und 1 Msp auffangen. Kartoffeln schälen und fein reiben. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat mischen. Aus der Masse Rösti formen und in Öl in einer Pfanne goldgelb ausbacken.

Für die Garnitur:

Meerrettich schälen, mit einem Messer schaben und in Butter ausbraten.

Tatar auf das Rote-Bete-Carpaccio geben und mit dem gebratenen Meerrettich und den Rösti servieren.

Karl Braun am 23. März 2021