

Saibling-Tatar, Rote-Bete-Creme, Schwarzbrot-Croûtons

Für zwei Personen

Für das Saibling-Tartar:

300 g Saiblingsfilet ohne Haut	1 Apfel, Granny Smith	2 Schalotten
1 Zitrone	3 Gewürzgurken	1 Bund Dill
2 EL Apfel-Balsam-Essig	1 EL mittelscharfer Senf	1 TL Honig
3 EL Distelöl	Salz	weißer Pfeffer

Für die Rote-Bete-Creme:

3 vorgeg. Rote Bete Kugeln	3 cm Meerrettich	1 Frühlingszwiebel
150 g Crème fraîche	2 EL Dijon Senf	2 EL Apfel-Balsam-Essig
Salz	Pfeffer	

Für den Babyspinat:

100 g Babyspinat	1 Schalotte	3 EL Himbeeressig
1 EL Honig	3 EL Rapsöl	1 TL mittelscharfer Senf
Salz	Spinat waschen und trocknen.	

Für das gebackene Ei:

3 Eier	100 g Wasabi Nüsse	1 TL Wasabi-Pulver
6 EL Mehl	6 EL Semmelbrösel	600 ml Pflanzenöl

Für die Schwarzbrot-Croûtons:

2 Scheiben Schwarzbrot	100 g Butter	1 TL grobes Meersalz
1 TL Wasabipulver		

Für das Saibling-Tartar:

Das Saiblingsfilet waschen, trocken tupfen und fein schneiden.

Apfel und Schalotten schälen und mit den Gewürzgurken fein schneiden.

Alles mit Essig, Zitronenabrieb, Distelöl, Senf und Honig zu einer Tatar Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill hacken und unter die Masse geben.

Für die Rote-Bete-Creme:

Rote Bete und Frühlingszwiebeln klein schneiden und mit Senf, Apfel Essig, geriebenem Meerrettich und Crème fraîche in einem Multizerkleiner zu einer Creme verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Babyspinat:

Schalotte abziehen und fein hacken. Zusammen mit Himbeeressig, Honig, Rapsöl und Senf mit einem Pürierstab mixen. Mit Salz abschmecken. Das Dressing mit dem Spinat vermengen und die Blätter zum Garnieren verwenden.

Für das gebackene Ei:

Zwei Eier fünf Minuten kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Wasabi Nüsse im Mörser grob zerstoßen und mit Semmelbrösel vermengen. Wasabi Pulver hinzufügen.

Aus Mehl, einem verquirlten Ei und den Wasabi-Semmelbröseln eine Panierstraße aufbauen. Gekochte Eier darin nacheinander wälzen und in einem Topf mit heißem Öl goldbraun ausbacken.

Für die Schwarzbrot-Croûtons:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schwarzbrot in Würfel schneiden und in Butter braun anrösten. Mit Meersalz und Wasabipulver würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Theresa Fellner am 17. August 2021