

Tatar von der Lachsforelle mit Reibekuchen

Für zwei Personen

Für das Tatar:

2 Lachsforellen, à 800 g 1 Zitrone Zitronen-Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Reibekuchen:

4 Kartoffeln 2 Schalotten Öl
Salz

Für die Creme:

1 Zitrone 1 Becher Crème-fraîche Rauchsatz

Für den Glühwein:

1 Orange 1 L Rotwein Kardamom
Nelken Zimtstange Lorbeerblatt

Für die Garnitur:

1 Kartoffel Spinat

Für das Tatar:

Die Lachsforelle filetieren und entgräten. Filets waschen, trockentupfen und ganz fein schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Tatar mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Zitronensäure abschmecken.

Das Schöne bei einem Tatar ist, dass wir durch das Kleinschneiden ganz viel Oberfläche für unsere Geschmacksrezeptoren gewinnen.

Für die Reibekuchen:

Kartoffeln schälen und fein reiben. Schalotten abziehen und auch fein reiben. Salzen. Vermischen und in einer Pfanne in Öl zu Reibekuchen ausbraten.

Für Reibekuchen kann man gut die feine Reibe verwenden, da durch das feine Reiben die Stärke der Kartoffel aufgespalten und freigesetzt wird und man so auf andere Bindemittel wie z.B. Eier verzichten kann.

Auch die Schalotte gibt nicht nur einen guten Geschmack, sondern ist auch ein gutes Bindemittel.

Für die Creme:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Crème fraîche mit Zitronenabrieb und -saft sowie etwas Rauchsatz abschmecken.

Für den Glühwein:

Orange waschen, trockentupfen und halbieren. Lorbeerblatt abzupfen.

Rotwein mit Zimtstange, Orangen-Hälften, Kardamom, Nelken und Lorbeer aufkochen. Vorm Servieren passieren.

Für die Garnitur:

Kartoffel schälen und mithilfe eines Spiralschneiders dünne Spiralen ausschneiden. Diese in Form eines Gitters anlegen und im Ofen backen.

Spinatblätter waschen, trockentupfen und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit dem Getränk servieren.

Nelson Müller am 08. Dezember 2020