

Das Rezept zum Auftritt - für Sie zum Mitnehmen!

Kochbühne

Wellness Hotel Tanne Tonbach Herr Marcel Weisser

Tatar vom geräucherten Forellen Filet mit Gurkensud, Gemüseperlen, Affillakresse und Korallenhippe

Tatar vom geräucherten Forellen Filet:

1 St.	geräucherte Forelle Filet
½ St.	rote Zwiebel
2 Stangen	Dill
2 TL	Forellen Kaviar
1	Zitrone
Salz, Pfeffer	

Gurkensud:

½ St.	Gurke
50 ml	Olivenöl
Salz und Pfeffer	

Gemüseperlen:

½ St.	Karotte
¼ St.	Sellerie
½ St.	Kohlrabi
150 ml	Rote Beete Saft
100 g	Butter
Salz und Pfeffer	

Korallenhippe:

30 g	Mehl
200 ml	Wasser
100 g	Öl
Salz und Sepiatinte	

Tatar vom geräucherten Forellen Filet:

Die Forellen heuten und entgräten. Die Forellen danach in feine Würfel schneiden, dann die Rote Zwiebel und den Dill fein schneiden und zusammen mit dem Forellenkaviar zu der Forelle geben. Das Tatar mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und der Zitronenschale abschmecken.

Gurkensud:

Die Gurke aufschneiden, an salzen und 30 min ziehen lassen. Anschließend die Gurke mit einem Mixstab mixen. Den Sud durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken beim anrichten einige Tropfen vom Olivenöl darauf geben.

Gemüseperlen:

Karotten, Sellerie und Kohlrabi mit einem kleinen Kugelausstecher ausstechen. Den Sellerie und die Karotte in Salzwasser ab blanchieren. Beim Kohlrabi wird zusätzlich in das Salzwasser Rote Beete Saft hinzugegeben und dann ab blanchiert. Zum Anrichten die Perlen in einem Töpfchen mit Butter ab glänzen und abschmecken.

Korallenhippe:

Alles mit einem Schneebesen verrühren und in einer beschichteten Pfanne aufbacken und auskühlen lassen.

Guten Appetit!