

## Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

**Tatar vom Seesaibling, Erdäpfel, Sauerrahm, Basilikum**

**1 Stunde/aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

1 Saiblingsfilet (ca. 300 g, ohne Haut und Gräten), Olivenöl, Limonen-Öl, Fleur de Sel, Basilikum.

Für die Erdäpfelchips: 3 Erdäpfel (festkochende Sorte), Salz, 1 EL Maisstärke.

Für den Erdäpfelsalat: 2 Erdäpfel (festkochende Sorte). Für die Marinade: Salz, Zucker, weißer Balsamessig, Olivenöl, 1 Msp Senf.

Für den Erdäpfelschaum: 4 kleine Erdäpfel (festkochende Sorte), 3-4 EL Sauerrahm, Limonen-Öl, Salz.

Zum Anrichten: Sauerrahm, Olivenöl, Salz, Basilikum.

### Zubereitung

Für das Tatar das Saiblingsfilet kleinwürfelig schneiden, mit Olivenöl und Salz marinieren. Etwa 30 Minuten einziehen lassen, dann den frisch geschnittenen Basilikum untermengen und mit dem Limonen-Öl nachschmecken.

Für die Chips die Erdäpfel schälen und weich kochen. Mit wenig Salz und Maisstärke zu einer feinen Paste mixen. Auf eine Silikonmatte oder ein Backpapier dünn aufstreichen und im Rohr bei 100 °C Heißluft 30 Minuten trocknen. Dabei einen hölzernen Kochlöffel in die Tür klemmen, damit durch den offenen Spalt die Feuchtigkeit entweichen kann.

Für den Erdäpfelschaum die Erdäpfel schälen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Mit dem Sauerrahm zu einer dickflüssigen Masse mixen und diese mit Limonen-Öl und Salz abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen und in eine Siphonflasche füllen. Mit einer Kapsel befüllen, gut schütteln und warm stellen.

Für den Salat alle Zutaten für die Marinade verrühren. Die Erdäpfel in Salzwasser bissfest kochen, schälen und in ca. 5 mm-Würfel schneiden. Anschließend noch warm marinieren. Solange ziehen lassen, bis die Erdäpfel ausgekühlt sind, dann eventuell nochmals nachschmecken.

Sauerrahm mit etwas Salz und Olivenöl glattrühren.

Tatar mit Chips, Erdäpfelsalat und Erdäpfelschaum anrichten, mit Sauerrahm und Basilikumblättern garnieren.