

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Forellen-Tatar im schwarzen Rettich-Mantel auf Tomatenvielfalt

Koch: Stefan Hacker

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Forellen-Tatar

- 2 Forellenfilets
- 4 dünne Scheiben schwarzer Rettich (mit der Aufschnittmaschine aufschneiden)
- 1 Schalotte
- ½ Bund Petersilie
- Gewürzmischung (aus getrocknetem Rosmarin, Basilikum, Majoran, Kümmel, Knoblauch, Zwiebel, Paprikapulver, Senfpulver und weißem Pfeffer)
- Lavendelsalz
- Abrieb & Saft einer Limette

Für die Tomatenvielfalt

- 300 g bunte Tomatenraritäten (z.B.: rote Ochsenherztomaten, gelbe Ananastomaten, grüne Zebratomaten)
- Brunnenkresse-Öl
- Lavendelsalz
- Balsamico Essig

Für das Brunnenkresse-Öl

- 150 ml Olivenöl
- 50 g Brunnenkresse

Quelle: ORF extra

- 1 Passiertuch

Für die Garnitur

- frische Brunnenkresse

Zubereitung

1. Für das Tatar zuerst die Forellenfilets und die Schalotte in sehr feine Würfel schneiden und die Petersilie hacken. Dann alles in einer Schüssel miteinander vermengen und mit der Gewürzmischung, etwas Lavendelsalz und dem Saft und Abrieb einer Limette abschmecken.
2. Nun die Tatar-Masse gut verrühren, in die schwarzen Rettich-Scheiben füllen und diese einrollen.
3. Für das Brunnenkresse-Öl das Olivenöl in einen Topf geben, auf 50-60° C erwärmen und die Brunnenkresse begeben. Anschließend das Öl mit den Kräutern feinmixen und durch ein Passiertuch in eine Schüssel gießen.
4. Für die Tomatenvielfalt die Tomatenraritäten waschen, in Scheiben schneiden und mit einem Dressing aus etwas Brunnenkresse-Öl, einer Prise Lavendelsalz und ein wenig Balsamico Essig marinieren.
5. Zum Schluss die marinierten Tomaten mittig auf einen flachen Teller legen, die mit Forellen-Tatar gefüllten Rettich-Röllchen darauf anrichten und das Gericht mit frischer Brunnenkresse garnieren.