

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Tatar vom Felchen mit getrockneten Tomaten und Gurke

Koch: Heiko Krüger

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Tatar

- 1 großer Felchen (ca. 800 g)
- 2 Schalotten (oder rote Zwiebeln)
- ½ Salatgurke
- 200 ml Olivenöl
- 1 Bund frischer Dill
- 100 g getrocknete Tomaten
- Abrieb einer Zitrone
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Serviering (Ø 8 cm)

Für das Gurkengelee

- ½ Salatgurke
- 1 Blatt Gelatine

Für die Garnitur

- 200 g Creme fraîche
- essbare Blüten

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für das Gurkengelee zuerst die halbe Salatgurke schälen und entkernen und anschließend entsaften. Den Saft in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann ein in kaltem Wasser eingeweichtes und gut ausgedrücktes Blatt Gelatine dazugeben und auflösen, danach kaltstellen.
2. Für das Tatar den Fisch filetieren, enthäuten und entkernen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Die zweite Hälfte der Salatgurke ebenfalls schälen, entkernen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Auch die getrockneten Tomaten in gleichgroße Würfel schneiden und die geschälten Schalotten hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
3. Die Zutaten in der Schüssel mit dem feingehackten Dill, dem Olivenöl, dem Zitronenabrieb, einer Prise Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer vermengen.
4. Zum Schluss das Tatar mithilfe eines Servierings mittig auf einen flachen Teller geben, mit einem Löffel eine Nocke Creme fraîche darauf platzieren, das Gurkengelee rundherum anrichten und das Gericht mit essbaren Blüten garnieren.