

BIO Bachsaibling-Tatar mit Apfel und Gurkensaft

Rezept für 3-4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1/2 Stunden

Für das Tatar:

- 2 BIO-Bachsaiblinge im Ganzen (Robert Geidel kocht mit Bachsaiblingen von Heinz Heinisch Schwarzau im Gebirge)
- 2 g Salz
- 30 g Apfelwürfel
- Limettenzesten
- Calamansi Essig

Gurken-Saft:

- 100 g Gurkensaft
- 50 g Apfelsaft
- 50 g Calamansi Essig
- 35 g Rohrzucker
- 10 g Sauerampfer
- 5 g Kerbel
- 5 g Dill
- Saft einer Limette
- Chili
- 2 g Salz

Sauerampfer-Öl:

- 100 g Rapsöl
- 40 g Sauerampfer

Garnitur:

- Sauerampfer
- Crème fraîche

Zubereitung Saibling-Tatar:

Die frischen BIO-Bachsaiblinge filetieren, entgräten, häuten. Filets in gleichgroße Würfel schneiden (ca. 5 mm). Den Apfel schälen und ebenfalls in etwas kleinere Würfel schneiden (ca. 3 mm). Saiblingsfilet und Apfelwürfel in einer Schüssel mit den übrigen Zutaten abschmecken.

Grundrezept für die Salzgurken:

Gurken (Snackgurken) kurz in heißem Wasser blanchieren und anschließend im Eiswasser abschrecken, abgießen und in ein Einmachglas geben. Die restlichen Zutaten vom Gurkensaft-Rezept in einem Topf aufkochen. Die Gurken mit dem Sud übergießen und luftdicht verschließen. Bei Raumtemperatur auskühlen lassen und anschließend im Kühlschrank für 1–2 Tage ziehen lassen.

Gurkensaft:

Den Gurkensaft zusammen mit Apfelsaft, Calamansi Essig, Schalotten und dem Rohrzucker aufkochen, auf kleiner Stufe für einige Minuten köcheln lassen. Diesen Ansatz passieren und in den Mixer geben. Die restlichen Zutaten begeben und gut mixen. Nochmals durch ein feines Sieb passieren, gegebenenfalls etwas nachwürzen.

Sauerampfer-Öl:

Sauerampfer zusammen mit dem Rapsöl im Mixer kräftig mixen, anschließend einmal aufkochen, durch ein Tuch abtropfen lassen und möglichst schnell abkühlen. (Damit die Farbe erhalten bleibt)

Anrichten:

Tatar mit Hilfe eines Rings auf dem Teller anrichten. Zwei Salzgurken in dünne Scheiben schneiden und leicht gefächert auf das Tatar geben. Mit Sauerklee und Crème fraîche garnieren.

Das Rezept stammt von Koch Robert Geidel vom Landgasthof zur Linde in 3053 Brand Laaben, 28.