



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Forellentatar im Knuspermantel mit marinierten Radieschen, Gurken und Kaviar

ZUTATEN

4 Forellenfilets
1 kleines Glas Forellenkaviar
1 Bund Radieschen
1 Gurke
1 Blatt Filoteig
Butter
Schmand
Senf
Himbeeressig, Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zitrone, Zucker

ZUBEREITUNG

Forellentatar:

Die Forellenfilets von der Haut und den Gräten befreien. Dann die Filets in feine Würfel schneiden. Nun würzen mit Salz, Pfeffer, Zitrone. Ein bisschen Senf und Schmand dazu und fertig ist das Tatar.

Knusperröllchen:

Den Filoteig in 4 cm breite Streifen schneiden und mit Butter einpinseln. Dann die Streifen um ein Metallrohr wickeln und bei 150°C ca. 10-15 Minuten im Ofen backen. Wer kein Metallrohr hat kann das Ganze auch um ein Holzstab wickeln. Hier aber bitte vorher Backpapier drum machen und dann erst die Teigstreifen darum wickeln.

Radieschen und Gurken:

Radieschen waschen, vom Grün befreien und dann vierteln. Die Viertel mit Salz, Zucker, Himbeeressig in eine Tüte packen und am besten vakuumieren. Nach ca. 1 Stunde sind sie gut durchgezogen. Nochmal nachschmecken und mit bisschen Olivenöl anmachen.

Die Gurken schälen, das Kerngehäuse entfernen und dann in Stücke schneiden. Die Gurken mit Salz und Zucker würzen und dann auch vakuumieren. Nach ca. 1 Stunde genauso abschmecken wie die Radieschen.



hr1-DOLCE VITA

Anrichten:

Das Tatar in die Knusperröllchen füllen und mit den Gurken, Radieschen, etwas Schmand und dem Kaviar schön anrichten.