



Küchen Koch Kultur

by KÜCHEN-BAUER

Vorspeise: Tatar von der Lachsforelle, marinierte Rote Beete und Meerrettich-Mayonnaise

Tatar

- 100g Lachsforellenfilet frisch
- 20g Salatgurke
- 20g Apfel
- 1 Limette
- Ingwer
- Koriander
- 10g Körniger Senf

Marinierte Rote Beete

- 2 Stück Rote Beete
- 2 Tl Himbeeressig
- 5 Tl Olivenöl
- Rote Zwiebeln

Meerrettichmayonnaise

- 1 Eiweiß
- Meerrettich
- Rapsöl

Tatar:

Das Lachsforellenfilet von der Haut befreien und sorgfältig von den Gräten befreien. Das Filet in feine Würfel schneiden und sofort mit dem Saft einer halben Limette und ihrer Schale marinieren. Die Gurke schälen und zusammen mit dem Apfel würfeln und dem Tatar hinzufügen. Das Forellentatar mit Salz, Zucker, Pfeffer, gehacktem Koriander, geriebenem Ingwer und dem Senf abschmecken.

Rote Beete:

Die Rote Beete etwa 40 min in gesalzenem Wasser mit etwas Kümmel kochen. Danach schälen und noch warm in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein Blech legen und mit einer Vinaigrette aus Himbeeressig, Olivenöl etwas Salz und Zucker und fein gehackten roten Zwiebeln marinieren. Auskühlen lassen.

Meerrettichmayonnaise:

Eiweiß von einem Ei in eine Schüssel geben. Etwas frisch gerieben Meerrettich, den Saft einer halben Zitrone und eine Prise Meersalz hinzufügen. Nun langsam in dünnem Strahl das Rapsöl unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen zufügen bis ein fester Stand der Mayonnaise erreicht ist. Nochmals mit Salz abschmecken. Küchentipp: Bei der Mayonnaise ist es sehr wichtig, dass alle Zutaten die selbe Temperatur (Raumtemperatur) besitzen, damit man eine stabile Emulsion erhält die sich richtig verbindet. Also das Ei lieber ein paar Minuten vor Kochbeginn aus dem Kühlschrank nehmen.

Anrichten:

Die Rote Beete auf dem Teller verteilen und mit ein wenig der Vinaigrette beträufeln. Das Lachsforellentatar mit einem Ringaustecher auf der Roten Beete anrichten. Meerrettichmayonnaise nach belieben daneben platzieren und mit frischen Kräutern und Kresse ausgarnieren.

Tradition & Moderne

HOTEL BRÖSSLER

Restaurant & Bäckerei, seit 1906

