

Forellentatar im Knuspermantel mit marinierten Radieschen, Gurken und Kaviar

Rezept von André Großfeld, Restaurant Villa Merton

Zutaten:

4 x Forellenfilets
1 x kleines Glas Forellenkaviar
1 x Bund Radieschen
1 x Gurke
1 Blatt Fallowteig
Himbeeressig
Schmand, Senf, Salz, Pfeffer und Zitrone

Zubereitung

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

Den Fallowteig in 4 cm breite Streifen schneiden und mit Butter einpinseln. Dann die Streifen um ein Metallrohr wickeln und bei 150 Grad ca. 10-15 Minuten im Ofen backen. Wer kein Metallrohr hat kann das Ganze auch um ein Holzstab wickeln. Hier vorher Backpapier um den Stab machen und dann erst die Blätter darum wickeln.

Die Radieschen waschen, vom Grün befreien und 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 ein 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 genau so abschmecken wie die Radieschen.

Am Ende das Tatar in die Knusperröllchen füllen und mit den Gurken, Radieschen bisschen Schmand und dem Kaviar schön anrichten.