

Kochen

Simon Tress

Dienstag, den 01.12.2020

Weihnachtsmenü 2020 - Vorspeise**Wurzelgemüse-Carpaccio mit Tatar von der Räucherforelle****Für 4 Personen****Zutaten****Für das Carpaccio**

2 Knollen Bete (rot und geringelt)
4 Möhren (mittelgroß)
1 Fenchelknolle
4 EL Balsam- oder Weißweinessig
2 EL Zitronensaft
2 EL Honig
Salz
Pfeffer

Für das Tatar

300 g Forellenfilet, geräuchert
1 Bund Schnittlauch
8 Walnusskernhälften
2 Essiggürkchen, klein + 2 TL Gurkenwasser
150 g Crème fraîche
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Für den Salat

100 g Feldsalat
2 Schalotten
2 Kartoffeln, gekocht
2 EL Rapsöl
150 ml Gemüsebrühe
6 EL Balsam- oder Weißweinessig
1 EL Senf
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Die Beten, Fenchel und Möhren putzen, bzw. schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Möhre längs hobeln.
2. Essig, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer verrühren und das Gemüse damit marinieren. Abdecken und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
3. Für das Tatar die Haut vom Forellenfilet abziehen. Die Filets grob zerkleinern und in eine Schüssel geben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Walnüsse hacken. Gäurkchen fein würfeln.
4. Crème fraîche, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Gurkenwasser verrühren. Zum Forellenfilet geben und gut verrühren. Gäurkchen untermischen, abdecken und kühlen.
5. Den Feldsalat putzen abbrausen und trocken schütteln. Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Kartoffeln durch eine Presse drücken.
6. Schalotten, Kartoffeln, Öl, Brühe, Essig, Senf, Salz und Pfeffer in einem Topf kurz erhitzen, bis sich die Kartoffel in der Flüssigkeit gelöst hat. Abkühlen lassen.
7. Schnittlauch und Nüsse unter das Tatar mischen und abschmecken. Das marinierte Gemüse auf Tellern anrichten. Feldsalat darauf verteilen. Abgekühltes Kartoffeldressing darüber träufeln. Mit dem Forellentatar anrichten und servieren.