

**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.