

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. April 2024** ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Henning Scheffer-Boichorst

Tatar von der Fjordforelle mit Apfel, Gurke, Crème fraîche, Brotchip und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

300 g Fjordforellenfilet, ohne Haut
 1 Granny Smith Apfel
 1 Salatgurke
 1 Schalotte
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 250 g Crème fraîche
 ½ Bund Dill
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel und Gurke schälen und großzügig von Kernen befreien. Schalotte abziehen. Gurke, Apfel und Schalotte in kleine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken. Dill fein hacken und hinzugeben. Masse in ein Sieb geben und ca. 5 Minuten abtropfen bzw. ziehen lassen.

Fjordforellenfilet in kleine Würfel schneiden und in eine separate Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Beide Massen miteinander vermengen und Crème fraîche hinzufügen. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten einen Teller nehmen und einen runden Anrichtering mittig platzieren. Tatar einfüllen und leicht andrückt. Ring vorsichtig hochziehen, damit das Türmchen stehen bleibt.

Für den Wildkräutersalat:

125 g Wildkräutersalat
 4 EL Apfelessig
 3 EL Walnussöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfelessig, Walnussöl, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Wildkräuter hinzufügen und mit der Vinaigrette vermengen.

Für die Brotchips:

½ Baguette, vom Vortag

Von dem Baguette vier sehr dünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech in den vorgeheizten Backofen legen. Sobald die Brotchips gebräunt und knusprig sind, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

2 TL Saiblingskaviar
 1-2 Zweige Dill

Dillspitzen abzupfen und Gericht mit Dillspitzen und Saiblingskaviar garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**PROFI
TIPP**

Fjordforellen werden im Norden von Norwegen gezüchtet. Geschützt vor dem offenen Meer und mit einem stetigen Zufluss von Süßwasser aus den norwegischen Bergen und Gletschern bieten die norwegischen Fjorde ideale Bedingungen für die Aufzucht und Haltung von Forellen.