

# FINESSE

— close to the stars —



## LACHSFORELLEN-TATAR MIT WASABI

### ZUTATEN (FÜR 6 PERSONEN)

#### Gebeizte Lachsforelle

- 2 Limetten, Saft und Zesten
- 50 g Dill, fein gehackt
- 10 g Fenchelsamen
- 30 g Koriandersamen
- 10 g Pfefferkörner
- 60 g brauner Zucker
- 100 g Meersalz
- 1 kg Lachsforellenfilet
- 20 ml Olivenöl
- 30 g Schnittlauch
- 250 g schwarzer Rettich, in Scheiben
- Blüten, Kräuter

#### Eingelegte Senfsaat

- 100 g braune Senfkörner
- 60 ml Gemüsefond
- 60 ml Apfelsaft

- 60 ml Apfelessig
- 2 EL Honig
- 2 EL Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer

#### Wasabigrème

- 20 g Wasabi
- 2 Basilikumzweige
- 100 ml Traubenkernöl
- 1 Eigelb
- 10 g Senf
- Zitrone
- Salz
- Zucker
- Pfeffer

# FINESSE

— close to the stars —

## ZUBEREITUNG

### **Gebeizte Lachsforelle**

Alle Zutaten für die Beize im Mixer grob zerkleinern. Lachsforellenfilet mit der Beizemischung bestreuen, mit Folie abdecken und für 24 Stunden im Kühlschrank beizen. Filet herausnehmen, Gewürze behutsam abschaben. Das Filet von der Haut abziehen und in feine Würfel schneiden. Die gehackten Würfel von der Lachsforelle mit Schnittlauch, Limette und Olivenöl leicht marinieren und mit dem schwarzen Rettich belegen.

### **Eingelegte Senfsaat**

Senfkörner in einem feinmaschigen Sieb gründlich waschen. In eine Schüssel geben und mit Wasser gut bedecken. Über Nacht einweichen. Am nächsten Tag die Senfkörner abseihen und erneut dreimal gründlich waschen. 1 Liter Wasser mit 1 EL Salz erhitzen. Die Senfkörner 2 Minuten kochen. Nochmals abseihen und kalt abwaschen. Gemüsefond, Apfelsaft, Essig, Honig, Zucker, Salz und Pfeffer im Topf aufkochen. Senfkörner und das Lorbeerblatt zugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Noch heiß in ein sauberes Einmach-Glas füllen und verschließen. Vor der Verwendung erst 2 Tage ruhen lassen.

### **Wasabigrème**

Alle Zutaten mit einem Stabmixer in einem hohen Geschirr zu einer seidigen Crème emulgieren. Mit Zitrone, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.