






Heiß angegossenes Forellentatar

 Leicht  20 min  4 Personen

Zutaten

- 2 Forellen, ganz à 300 g,
alternativ: 4 Forellenfilets à
120 g
Art.-Nr. 80098 auf
www.deutschesee.de/shop
- 200 ml Fischfond
- ¼ Apfel, Granny Smith
- Spritzer Zitronensaft
- Meersalz
- weißer Pfeffer
- 4 TL Forellenkaviar
- Kresse
- Schnittlauchöl, alternativ:
Kürbiskernöl
- Sashimi Spice
- Dazu: Geldermann Classique
sec

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Forellen waschen, trocken tupfen und filetieren. Forellen werden mit der gleichen Technik wie auch Lachs filetiert. Alternativ können Sie auch Forellenfilets verwenden. Haut und Gräten entfernen und Forellefilets in sehr feine Würfel schneiden.

Schritt 02

Fischfond in einem kleinen Topf erhitzen – er sollte aber nicht kochen.

Schritt 03

In der Zwischenzeit den Apfel schälen, hobeln und in sehr feine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit einem Spritzer Zitronensaft marinieren, damit der Apfel nicht braun anläuft, und unter das Forellentatar mischen. Tatar mit etwas Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Schritt 04

Forellentatar mit Hilfe eines kleinen Rings auf die Teller anrichten und mit jeweils einem Teelöffel Forellenkaviar und Kresse garnieren. Den erhitzten Fischfond in eine Tee- oder Milchkanne füllen und das Forellentatar direkt am Tisch damit angießen. Tatar mit einigen Tropfen Schnittlauchöl beträufeln und einer kleinen Prise Sashimi Spice würzen.

Tipps & Tricks

Einen hochwertigen Fond erkennen Sie daran, dass dieser keinen Bodensatz hat.

Wir empfehlen

Mit belebender Frische und einem wunderbar ausgewogenen Aroma, hat sich der Geldermann Classique sec seinen Namen redlich verdient. Genießen Sie den Sekt als Aperitif oder verfeinern Sie mit ihm ein köstliches Fisch & Meeresfrüchte-Menü.

[Heiss-angegossenes-Forellentatar-Vorspeisen-Rezepte-Tipp-600x450](#)

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür