



Weinspiegel

Weine • Partyservice • Events

Marktplatz 6, 76337 Waldbronn, Telefon: 07243/3430606, Mail: ralf@der-weinspiegel.de, Internet: www.der-weinspiegel.de.

Öffnungszeiten: Dienstag – Donnerstag 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr,

Freitag 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr und 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr, Samstag 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Räucherfischtatar mit grünem Apfel

Zutaten für 4 Personen

200 g Räucherlachs
150 g Forellenfilet
1 kleiner, grüner Apfel
1 Schalotte
ein Teelöffel kleine Kapern
2 Esslöffel Olivenöl Bergamotto von Galantino
½ Teelöffel Flor de Sal Mediterranea von D'ES TRENC
Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
etwas Saft von einer Zitrone
Abrieb einer ½ Zitronenschale

Zubereitung:

Den Räucherlachs, das Forellenfilet, die Schalotte in Stücke schneiden und mit dem Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Apfel in Stücke schneiden. Alles in einer Schüssel gut vermengen. Runde Förmchen benutzen und damit auf den Tellern anrichten. Mit in Zitronensaft marinierten Apfelscheibchen dekorieren mit einer Messerspitze Flor de Sal und ein paar Tropfen des Olivenöls abschmecken.

Sie können den Tatar aber auch einfach auf eine Baguettescheibe streichen. Mir schmeckt es am besten wenn die Baguettescheiben kurz in der Pfanne mit Olivenöl leicht geröstet sind.

Weinempfehlung:

Ein Pecorino von Collefrisio mit seinen kräftigen Fruchtaromen begleitet den Tartar sehr schön.