

Tatar von der Regenbogenforelle auf Holzofencrostino mit Meerrettichcrème und Spargelsalat

Zutaten für 4 Personen

Für Tatar, Crostino und Meerrettichcrème

4 Scheiben Holzofenbrot (à ca. 40g)
Olivenöl zum Braten
1 Knoblauchzehe
150g Frischkäse
50g Tafelmeerrettich aus dem Glas
50g frischer Meerrettich
½ Zitrone (Saft und Abrieb)
250g frisches Regenbogenforellenfilet (ohne Haut & ohne Gräten)
60g Schalotten in Würfeln
1 Bund Schnittlauch
1 EL mildes Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für den Spargelsalat

4 Stangen weißer Spargel
4 Stangen grüner Spargel
50 Salatblätter und Gartenkräuter zum Garnieren
1 Schalotte fein gewürfelt
3 EL Rapsöl
1-2 EL Himbeeressig (alternativ Weißweinessig)
1 TL Honig
1 TL Senf
1-2 EL Walnussöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

- 1 Das Brot in der Pfanne bei mittlerer Hitze in reichlich Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Brot auf ein Küchenpapier geben, von überschüssigem Bratfett befreien und noch warm mit der geschälten Knoblauchzehe einreiben, damit das Knoblaucharoma aufgenommen wird. Das Crostino zur Seite stellen und abkühlen lassen.

- 2 Frischkäse mit Tafelmeerrettich verrühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zur Seite stellen.
- 3 Die Forelle in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in Wasser abkochen und unter kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und zum Tatar geben. Das Tatar nun mit Zitronensaft und Abrieb, Salz und Pfeffer sowie einem EL Olivenöl abschmecken.
- 4 Für den Salat den Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und in Salzwasser ca. 6 Minuten kochen. Den Spargel abschrecken und je nach Größe, der Länge nach halbieren oder vierteln. Die fein gewürfelte Schalotte in 1 EL Rapsöl andünsten, mit Essig ablöschen und vom Herd ziehen. Honig und Senf darunter rühren. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen, Walnussöl und übriges Rapsöl kräftig unterrühren. Den Spargel darin mindestens 10-15 Minuten marinieren.
- 5 Die Crostinos mit der Meerrettichcrème bestreichen und das Forellentatar gleichmäßig darauf verteilen. Die Crostinos mit Schnittlauch bestreuen und dekorativ, evtl. schräg halbiert, auf den Tellern platzieren. Den marinierten Spargel dazu arrangieren und mit Salatblättern bzw. Gartenkräutern ausgarnieren. Mit der restlichen Spargelmarinade die Salatblätter beträufeln. Den frischen Meerrettich mit einer feinen Reibe nach Bedarf über die Vorspeise hobeln.

©by Alexander Schütz