

Saibling & Kohlrabi – Radieschen - Tatar

Zutaten für 8 Personen als Vorspeise

Saibling

4 Saiblings Filets, mit Haut à 300 g
2 Essl rote Pfefferbeeren
2 TL schwarze Pfefferkörner
Zitronenschale
6 Essl grobes Meersalz
3 Essl Zucker
1 Bd. Dill

Gemüse - Tatar

800 g Kohlrabi
Salz, Pfeffer, Zucker
1 Bd. Radieschen
2 Äpfel
2 Essl Sonnenblumenöl
4 Essl saure Sahne
4 Essl Apfelessig
3 Essl Meerrettich, frisch
4 Essl Schnittlauchröllchen

Frischhaltefolie

Garnitur Baby Salatblätter

Zubereitung

- **Fischfilets** waschen und trocken tupfen und jeweils mit der Hautseite nach unten auf einen Bogen Frischhaltefolie legen.
- Pfefferbeeren und Pfeffer im Mörser zerdrücken.
- Zitronenschale, Salz und Zucker mischen und auf den Fischfilets verteilen.
- Dill hacken und darüber streuen.
- Filets stramm in Folie wickeln, dann in eine Schale legen und im Kühlschrank 1 Tag durchziehen lassen. Zwischendurch wenden.
- **Für das Gemüse – Tatar** den Kohlrabi schälen und in feine, gleichmäßige Würfelchen schneiden.
- In kochendem, gesalzenem Wasser etwa 1 Minute bissfest garen.
- Radieschen putzen, waschen, fein würfeln und mit dem Kohlrabi mischen.
- Äpfel waschen, vierteln, entkernen, in feine Streifen hobeln und untermischen.
- Öl, saure Sahne, Essig, Meerrettich und Schnittlauch verrühren, zur Kohlrabi Mischung geben.
- Alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Saiblings Filets aus der Folie nehmen, Gewürze mit dem Messer abstreifen.
- Fischfilet von der Haut in dünne Scheiben schneiden.
- Das Tatar in Vorspeisenringen zu Türmchen formen.
- Saibling und ein paar Mini – Salatblätter Drumherum legen.