

Tatar von der Tigerforelle auf Erdäpfelpuffer und Räucherfischcreme (als Vorspeise für 4 Personen)

Zutaten

Für die Erdäpfelpuffer

300 g Erdäpfel
1 Ei
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Butterschmalz oder Sonnenblumenöl, wahlweise Olivenöl

Für das Tigerforellen -Tatar

200 g Filets von der Tigerforelle
1 EL Olivenöl
1 EL gehackter Schnittlauch
ca. 1 TL Abrieb (Zesten) einer Naturzitrone (bio)
Österreichisches Natursalz und Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
Ein kleines Gläschen Saiblings- oder Lachsforellenkaviar zum Garnieren

Für die Räucherfischcreme

100 g Räucherfisch
1 EL Sauerrahm
1 EL Naturjoghurt
1 EL Kapern
1 TL Kren gerieben
Pfeffer aus der Mühle
Österreichisches Natursalz (nur wenn notwendig)

Weiters etwas Kresse oder Sprossen (je nach Saison) zum Garnieren

Zubereitung

Für das Tatar die Tigerforellen-Filets enthäuten und (falls erforderlich) von den letzten Gräten befreien. Die Filets in sehr feine Würfel hacken. Olivenöl, Schnittlauch und Zitronenzeste (Abrieb) hinzugeben und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze beiseite stellen und durchziehen lassen.

Für die Räucherfischcreme alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Nur bei Bedarf salzen, da der Räucherfisch und die Kapern in der Regel genügend Würze abgeben.

In der Zwischenzeit für die Erdäpfelpuffer die Erdäpfel schälen und mit einer Gemüsereibe (mittelgroß) reiben. Am Ende die geriebenen Erdäpfel gut ausdrücken und die Flüssigkeit weggleeren. Das Ei hinzugeben, salzen und pfeffern und alles gut miteinander vermischen.



Das Butterschmalz oder das Öl in einer Pfanne erhitzen und aus der Erdäpfelmasse Puffer (dünne Laibchen) beidseitig braten. Danach auf einem Küchenpapier gut abtropfen.

Aus dem Tigerforellen-Tatar mit zwei kleinen Löffeln „Nockerln“ formen. Das gelingt am besten, indem man die Löffel zuvor in lauwarmes Wasser taucht und danach mit beiden Löffeln zugleich Nockerln formt (wie bei Griesnockerln).

Zum Anrichten die Räucherfischcreme dekorativ auf dem Teller anrichten. Darauf die knusprigen Puffer setzen und die Tatar-Nockerln darauf setzen. Zum Schluss mit frischer Kresse oder Sprossen und mit Forellenkaviar garnieren.

Marco's Tipp:

Eine Tigerforelle ist eine Kreuzung aus Bachforelle und Bachsaibling. Für dieses Tatar können natürlich auch andere Fische verwendet werden. Sehr fein ist auch die Kombination mit Avocados, die man entweder unter das Tatar mischen oder dekorativ dazu anrichten kann.

Büro Marco Krainer 2020 ♦ Internationaler Showkoch für Events & Co

Mehr Infos & Rezepte unter www.marcokrainer.com sowie auf Facebook unter www.facebook.com/chefmarcokrainer und unter www.instagram.com/chefmarcokrainer

