

Rezept

Forellentatar mit rohen Steinpilzen

Ein Rezept von Forellentatar mit rohen Steinpilzen, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Forellenfilets (ohne Haut und Gräten)	100 ml bestes Olivenöl
1 Eigelb	½ TL scharfer Dijon-Senf
50 ml lauwarme Fleischbrühe	1 Prise Cayennepfeffer
½ TL Kapern	2 Cornichons
1/3 Sardellenfilet	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Schnittlauch	150 g kleine feste Steinpilze (»Champagnerkorken«)
50 ml bestes Olivenöl	frischer Saft von ½ Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Forellenfilets kalt abwaschen und trocken tupfen. Dann längs in 5 mm dünne Streifen und quer in 5 mm kleine Würfel schneiden, mit Klarsichtfolie abdecken und kalt stellen.
2. Für die Marinade in einem hohen Gefäß Olivenöl, Eigelb, Senf, Fleischbrühe, Cayennepfeffer und Kapern mischen. Die Gürkchen und das Stück Sardellenfilet fein schneiden und dazugeben. Die Zutaten mit dem Mixstab pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und dann in sehr feine Ringe schneiden.
4. Die Steinpilze mit einem feuchten Tuch reinigen und die Stiele mit einem scharfen kleinen Küchenmesser putzen. Dann die Steinpilze längs mit einem scharfen Messer in 2 mm feine Scheiben schneiden. Die Pilzscheiben flach auf einem großen Teller oder eine Platte verteilen.
5. Das Forellentatar nach Belieben mit einem Teil oder der gesamten Menge der Marinade mischen sowie Salz und Pfeffer würzen. Jeweils ein Häufchen Tatar in die Tellermitte setzen. Die Steinpilzscheiben mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und Salz und Pfeffer würzen. Locker vermischen und um das Tatar verteilen. Mit Schnittlauch bestreuen.