

Tatar von geräucherter Bachforelle mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Hövels-Linsen-Salat und Quittensauce

Zutaten für 4 Personen

2 Stck geräucherte Forellenfilets
1 Stck Limone
2 Stck Schalotten, fein gewürfelt
50g Ziegenkäserolle-Natur
120g Linsen
¼l Geflügelbrühe
2 EL Sauerrahm
1 Bund Schnittlauch
0,2l Hövels-Original
5 EL Quittensauce
Blattsalat und Kräuterbutter

zum Garnieren

Meersalz, Pfeffer, brauner Zucker,
Schalotten-Essig, Traubenkernöl

Zubereitung:

Die Linsen in Wasser mindestens 3 Stunden einweichen. Danach gut abspülen. In einem Topf etwas Traubenkernöl erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Die Linsen zugeben und mit Hövels ablöschen. ¼ Liter Geflügelbrühe auffüllen und so lange köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.

Die Linsen auf ein Sieb gießen, den Fond dabei auffangen. 5–6 Esslöffel davon abnehmen und mit 1 Esslöffel Quittensauce, 2 Esslöffel Schalotten-Essig und 3 Esslöffel Traubenkernöl verrühren. Die Linsen in diese Vinaigrette geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. Die geräucherten Forellenfilets ggf. von der Haut befreien und fein hacken. Mit Meersalz, Pfeffer, dem Abrieb von einer Limone, dem Saft einer halben Limone und dem Sauerrahm nach Gusto abschmecken.

Salatgarnitur

Aus Schalotten-Essig, Traubenkernöl, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette herstellen. Zum Anrichten einen Ausstecher von 8 – 10 cm Durchmesser auf einen Teller setzen und zuerst die Linsen eindrücken. Darauf das Forellentatar und obenauf dünne Scheiben vom Ziegenkäse. Den Ziegenkäse mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Etwas fein gezupften Blattsalat und Kräuterblätter mischen und mit der Vinaigrette marinieren. Die Salate oben auf das Türmchen setzen. Mit fein geschnittenem Schnittlauch und der Quittensauce garnieren.

Tipp: Sie können, sofern die Forellenfilets noch Haut hatten, diese im Ofen bei 120 °C trocknen und diese noch als Garnitur mit anlegen.