

Tatar vom Zander mit Kartoffelrösti, Rauchforellenpesto und confierten Tomaten

Zutaten für 4 Personen

Tatar vom Zander

200g Zanderfilet ohne Haut
2 EL Olivenöl
1 ausgepresste Limone
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Pesto

2 geräucherte Forellenfilets
ohne Haut
1 Olivenöl
2 EL Walnussöl
2 Zweige Dill
2 Stck kleine getrocknete
Chilischoten
1 Knoblauchzehe
Salz

confierte Tomaten

12 Kirschtomaten
¼l Olivenöl
1 TL Pfefferkörner
1 Rosmarinzweig
2 Thymianzweige
1 Knoblauchzehe
4 Stck Sternanis
Salz

Kartoffelrösti

2 große festkochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

Zubereitung:

Confierte Tomaten

Diese waschen und im Ganzen mit den Gewürzen und dem Olivenöl in einen kleinen Topf geben. Bei 140°C für ca. 1 Stunde im Ofen ziehen lassen. Im Öl auskühlen lassen. Aber nicht in den Kühlschrank stellen. Sie entfalten Ihren ganzen Geschmack bei Zimmertemperatur.

Pesto

Die geräucherten Forellen entgräten, und grob zerschneiden.

Alle anderen Zutaten, bis auf den Dill, in einen Mixbecher geben oder mit dem Zauberstab fein mixen. Den Dill abzupfen und mit einem Messer fein schneiden. Er sollte nicht gemixt werden. Alles vermengen und abschmecken.

Tatar

Den Zander ebenfalls entgräten und mit einem scharfen Messer zuerst in Würfel schneiden und dann grob hacken. Das Tatar mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, den Limonensaft untermengen und zum Schluss das Olivenöl begeben.

Kartoffelrösti

Die Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden, oder mit einer Küchenmaschine hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und in einer Teflonpfanne mit wenig Öl sehr dünn goldgelb ausbacken. Die Rösti dann mit einem Ausstecher in etwa 5 cm große Taler ausstechen. Oder wenn kein Ausstecher vorhanden ist, auch in Dreiecke schneiden.

Das Tatar Schicht für Schicht mit dem Rösti anrichten und mit dem Pesto und feinen Blattsalaten garnieren.