

Tatar vom Zander mit karamellisiertem Ziegenkäse und Aprikosen-Chutney mit jungem Lauch und Zimt

Zutaten für 4 Personen

300g Zanderfilet
Limettensaft, Olivenöl,
Crème fraîche, Fleur de Sel,
Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben Ziegenfrischkäse
brauner Zucker
4 reife Aprikosen
4 Stangen junger Lauch
2 Stangen Zimt
2 EL Champagneressig
1 EL Nussöl
Fleur de Sel, Szechuanpfeffer, Honig

Zubereitung:

Die Aprikosen und den Lauch in kleine Stücke schneiden und würzen. Alles etwa eine halbe Stunde marinieren.

Das Zanderfilet sehr fein schneiden und abschmecken. Zum Anrichten, das Chutney in einem Ring anrichten, das Tatar oben aufsetzen und darauf den Ziegenkäse. Etwas braunen Zucker darüberstreuen und mit einem Bunsenbrenner vorsichtig karamellisieren.

Als Garnitur einige feine Salatblätter anlegen und servieren.