

Saiblingstatar auf dreierlei Paprikacremes

Kategorie:	Vorspeise, kalt
Rezept Nr.:	609
Portionen:	4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Paprikaschoten	3 Stück	rot, gelb, grün	
Saiblingsfilet	200 Gramm	frisch	
Saiblingsfilet	80 Gramm	geräuchert	
Zitrone	1 Stück	Schale und Saft	
Petersilie	3 Zweige		
Salz/Pfeffer	0		
Sahne	0,1 Liter		
Zwiebel	1 Stück	klein	
Oliveöl	0		
Knoblauchzehe	1 Stück	geschält	
Piment d'Espelette	0		

Zubereitung

Die ursprüngliche Rezept-Idee stammt von Herbert Hintner vom Restaurant "Zur Rose" in Eppan/Südtirol:

1. Zwiebel schälen und kleinschneiden. Paprikaschoten putzen und schälen, in kleine Stücke schneiden und getrennt aufbewahren. Für die Garnitur je 4 Paprikastücke zurückbehalten. Knoblauchzehe in 3 Teile schneiden.
2. Sie benötigen 3 kleine Schmortöpfe für die drei Paprikasaucen. In jeden Topf etwas Olivenöl geben, jeweils 1/3 der Zwiebeln darin anlaufen lassen, dann die Paprikastücke farblich getrennt zugeben und jeweils 1 Knoblauchstück zugeben. Ungefähr 5 Minuten anschwitzen, etwas Wasser zugeben, damit das Gemüse nicht braun wird und zugedeckt etwa 10 Minuten weichdünsten.
3. Die Paprikastücke für die Garnitur in einem kleinen Schmortopf weichdünsten, salzen und pfeffern und evtl. mit etwas Piment d'Espelette würzen.
4. Die beiden Fischfilets in kleine Würfel schneiden, salzen und pfeffern und mit etwas Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. Etwas Abrieb von der Zitronenschale und etwas gehackte Petersilie zugeben und vorsichtig vermischen.
3. Evtl. Knoblauchzehe aus den geschmorten Paprikastücken entfernen, salzen und pfeffern und einige Tropfen Sahne zugeben und dann mit dem Handmixer fein pürieren. (Man kann auch ungeschälte Paprikastücke verarbeiten, dann muss man die Püriermasse jedoch durch ein feines Sieb passieren). Saucen kalt stellen.
4. Die 3 Paprikasaucen auf dem Teller anrichten und das Tartar mit Hilfe eines kleinen Metallrings einsetzen. Das Tartar mit den geschmorten Paprikastücken und etwas Petersilie garnieren.

Variationen: Das Tartar kann auch gänzlich aus frischen Saibling zubereitet werden. Wenn Sie kalt geräucherten Saibling bekommen, dann ist dieser dem heiß geräucherten grundsätzlich vorzuziehen. Dann kann man das Tartar auch ganz aus kalt geräuchertem Saibling zubereiten. Statt Saibling können sie auch Lachsforelle oder Lachs verwenden.

Weinempfehlung: Sauvignon blanc von der Loire, der Pfalz, aus Neuseeland oder aus Südtirol.

Saiblingstartar auf dreierlei Paprikacremes



Notizen
