

Fischtartar mit Spargelsalat, Hollandaise & Senfcrumble



Fischtartar

Fischfilets (Lachs, Lachsforelle, Saibling, o.ä., ca. 120 gr. p.P. als Vorspeise)

Etwas weniger Gurke („ausgenommen“ und fein gewürfelt)

Für die Marinade:

ordentlich Olivenöl

Limettenabrieb

Anis (in der Pfanne kurz erwärmt, gemörsert)

Pfeffer, Evt. übrige Kräuterstängel von der Kräutermayo

2-3 EL Mayonnaise (selbst angerührt oder gutes Industrieprodukt):

Sardellen o. Anchovis

Knoblauch (wenig)

Pfeffer, Honig, Kräuter (Dill, Basilikum, Estragon...)

Ggf. Limettenabrieb, Limettensaft, Anis o. Pernod, Olivenöl, ...

Fischfilets häuten, entgräten und z.B. bei Lachs alles grau-braune wegschneiden (*schmeckt schnell ranzig*). Filets abbrausen, trockentupfen und in dem groben Meersalz großzügig wälzen, so dass rundum Körner kleben. (*Je mehr feine Salzkörner dabei sind, um so salziger wird der Fisch. Bis zu einem gewissen Grad kann man das bei der Mayo auffangen, aber auf keinen Fall mit normalem Haushaltssalz versuchen, das klappt nicht.*)

Je nach Dicke der Fischfilets 45 min bis 1 Stunde im Kühlschrank beizen. Danach Salz gründlich abspülen, die Fischfilets trocken tupfen und in der Marinade einlegen (*gern über Nacht*). Am nächsten Morgen trockentupfen und in ca. 5 mm große Würfel zerlegen.

Gurke schälen und entkernen (*wichtig*) und ebenfalls in 5 mm große Würfel zerlegen. (*Ggf. leicht (!) salzen und 30 min Wasser ziehen lassen.*) „Ausdrücken“ und mit dem Lachs in einer Schüssel vermengen.

Mayo mit Sardellen/Anchovis (*Salzgehalt vom vorbereiteten Fisch mitdenken, am besten ein Fitzel Fisch kosten, bevor man an die Mayo geht*), den Kräutern (*kräftig, aber nicht übertreiben. Dill & Basilikum wichtig, am Leckersten wird es mit frischem Estragon, aber Zitronenmelisse geht auch*), ggf. etwas gutem Olivenöl, ggf. dem gemörserten Anis (*falls nicht zur Hand einen Spritzer Pernod*), Pfeffer, Limette, Honig, Knoblauch usw. mit dem Zauberstab kurz vermengen (*aber nicht übertreiben, die Kräuterstückchen sollen noch sichtbar sein*). In „geiziger“ Menge mit Fisch und Gurke vermengen, abschmecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. (*Die Fisch-Gurken-Menge nicht mit der Mayo zukleistern. Rest der Kräutermayo hält ein paar Tage im Kühlschrank und ist ein schöner Dipp, oder - etwas verdünnen - und als Salatdressing verwenden, oder ...*)

Wenn die Masse kühl genug ist und bei der Verarbeitung ordentlich trockengelegt wurde, lässt sie sich gut in Türrchen formen (*wenn sie über Nacht gezogen hat, vorher in einem Sieb abtropfen lassen*).

Spargelsalat

Spargel (weißer, grüner, wilder ...)

etwas Gartenkresse, Brunnenkresse, Portulak, o.ä.

ggf. Schnittlauchblüten

1 TI grobkörniger Senf

1 TI Honig

1 El Apfelessig

1 El Zitronen o. Limettensaft

2 El Sesamöl

Salz, Pfeffer

Die holzigen Enden der Spargelstangen entfernen. (weiße) Spargelstangen schälen. Weiße und/oder grüne Stangen mit dem Sparschäler weiter in dünne Streifen schneiden. Wilden Spargel in mundgerechte Stücke zerlegen. Vinaigrette anrühren und mit dem Spargelsalat vermengen. Ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren (gewaschene) „Frühlingsgrün“-Blätter unterheben. Ggf. mit Blüten garnieren.

„Hollandaise“

60 g Eigelb (ca.3 Stk. bei Eiern Größe M)

120 g Ei (ca. 2 Eier Größe M)

20 g Dijon Senf

4 g Salz

Klecks Honig o. Holunderblütensirup o. Orangenmarmelade, Lemoncurd, oder...

2 TL Jus (z.B. Kalb)

4 TL sirupartig eingekochter Orangensaft (aus etwa 2-3 Orangen)

2 TL milder (Orangen-)Essig

250 g flüssige Butter (oder: 175 g flüssige Butter (ruhig ungeklärt) & 75 g mildes Olivenöl)

In ein hohes Behältnis geben und mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verrühren. Nach und nach Butter & Olivenöl hinzugeben und dabei mit dem Pürierstab aufziehen.

Die fertige „Hollandaise“ in einen Sahne-Siphon füllen und mit 2 Gaskartuschen laden. Bei ca. 50°C (Wasserbad) warmstellen.

Senfstreusel

45 g Mandeln, geschält

100 g Zucker

100 g Erdnüsse

35 g Cornflakes, zerkleinert

5 g Senfpulver (oder gemörserte Senfsaat)

5 g gehackte und frittierte Zwiebeln (ggf. Röstzwiebeln)

4 g Thymian, getrocknet

2 g Meersalz

Für die Senfstreusel die Mandeln bei 160°C, ca. 20 Minuten im Ofen rösten. Auskühlen lassen. Den Zucker in einer Pfanne zu einem dunklen Karamell schmelzen, die Erdnüsse begeben und gut verrühren. Den Karamell auf eine Silikonmatte gießen, abkühlen lassen. Danach alle Zutaten im Mixer zu groben Streuseln zerkleinern.

Eingelegte Senfkörner

75 g Senfkörner

250 ml weißer Balsamico

2 TL Salz

1 TL Zucker

Die Senfkörner kurz (30 Sekunden) blanchieren, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser gut abspülen. In ein Einmachglas geben. Essig, Salz & Zucker aufkochen und über die Senfkörner gießen. Glas gut verschließen. (Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen und ist auch ein schöner Begleiter für ein gebratenes Fischfilet, an Salate, als kleine Nocke in eine Cremesuppe aus Wurzelgemüse, usw. ...)