

Bachsaibling-Tatar

Für 4 Personen

Zutaten

400-500g Bachsaibling-Filets

120g Zwiebeln (2 Stück)

70g Gewürzgurken

1 EL Kapern

1 Scheibe Ananas

20ml Cognac

2 TL Zitronensaft

2 EL frische Küchenkräuter

1 EL Paprikapulver

1 Messerspitze Ingwerpulver

1 TL scharfer Senf

4 Eigelb (optional)

Pfeffer

Zubereitung

Die Filets mit der Pinzette zuerst entgräten, dann in dünne Streifen schneiden, die Streifen würfeln und mit einem grossen Messer feinhacken (nicht zerdrücken). Die geschälten Zwiebeln, die Gewürzgurken, die Ananasscheibe und die Kapern ganz fein hacken. Mit den Bachsaibling-Filets mischen. Das Ganze mit Cognac und dem Zitronensaft übergiessen und während 30 Minuten durchziehen lassen. Die Kräuter mit den Gewürzen unter die Filet-Mischung geben. Auf vier Teller verteilen. Wer möchte, kann zusätzlich in die Mitte jeweils ein Eigelb gleiten lassen.

