

## TATAR VOM RÄUCHERSAIBLING, STAMPFKARTOFFEL, MEERRETTICHCREME UND GRÜNER SPARGELVINAIGRETTE



**1.** Drei Saiblingsfilets fein würfeln, mit den anderen Zutaten locker vermischen und mit wenig Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zur weiteren Verarbeitung kühl stellen. **2.** Die Kartoffeln vierteln, knapp mit Salzwasser bedecken und zum Kochen bringen. Kartoffeln weich kochen und abgießen. Nun die Kartoffeln mit etwas Kochwasser und dem Olivenöl grob zerstampfen. Abschmecken mit den übrigen Zutaten. Die Crème Fraîche und die Sahne kurz aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Mit Meerrettich, Salz und Zitronensaft vollenden.

### Zutaten für 4 Personen

4	frisch geräucherte Saiblingsfilets
2 EL	geschälte fein gewürfelte Salatgurke
1 TL	fein geschnittene Schalottenwürfel
1 TL	fein geschnittener Schnittlauch
1 EL	Traubenkernöl
	Salz, schwarzer Pfeffer, Zitronensaft
300 g	geschälte mehligte Kartoffel
	Salz, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, etwas Zitronensaft, ein Schuss Olivenöl
4 EL	Crème Fraîche
2 EL	Sahne
1 TL	fein geriebener frischer Meerrettich
	Salz, Zitronensaft
8 St.	grüner Spargel
100 ml	Traubenkernöl
30 ml	Balsamico weiß
50 ml	Gemüsefond oder Spargelfond
½ TL	Estragonsenf
	Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker, einige gelbe Friseezweige



Diethard Urbansky,  
Küchenchef  
Restaurant Dallmayr  
(2 Michelin Sterne,  
17 Punkte Gault Millau)

**3.** Den grünen Spargel 2–3 Minuten im Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Aus den anderen Zutaten eine Vinaigrette rühren und den trockenen geschnittenen Spargel darin marinieren. **4.** Den Kartoffelstampf ca. 1,5 cm hoch in einen Ring einfüllen, darauf die gleiche Menge Saiblingstatar geben und mit der Meerrettichcreme abschließen. **5.** Den Ring abziehen und mit Spargel und Friseesalat garnieren. Anschließend das letzte Saiblingsfilet in vier gleich große Stücke brechen und dekorativ anlegen.