

Tatar vom Seesaibling mit Paprika-Aioli und Pellkartoffeln

Zutaten für die Kartoffeln (für 4 Personen):

- 500 g kleine festkochende Kartoffeln
- grobes Meersalz
- Kümmel

Kartoffeln mit Schale und Kümmel 20-25 Minuten in Salzwasser weichkochen, kurz abschrecken und pellen.

Zutaten für das Tatar:

- 300 g frisches Saiblingsfilet
- 100 g Räucherlachs
- 3 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Chilisoße
- 0,2 Gurke
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 3 Zweige Dill
- 1 Bio-Limette
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer
- Zucker

Saiblingsfilet und Räucherlachs fein würfeln und in einer Schüssel kühl stellen. Gurke, Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Limette heiß abspülen, trocknen, abreiben und auspressen. Schnittlauch und Dill fein schneiden.

Die Fischwürfel mit Chilisoße, Limettenabrieb, Gurken-, Schalotten- und Knoblauchwürfeln, etwas Limettensaft und Olivenöl mischen. Die Kräuter hinzufügen. Mit dem restlichem Limettensaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Zutaten für die Paprika-Aioli:

- 2 eingelegte rote Paprikaschoten
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- 50 ml Weißwein
- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- 50 ml Traubenkernöl
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer
- Tabasco

Knoblauch abziehen. Die Paprikaschoten abtupfen und kleinschneiden. Zusammen in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Weißwein hinzufügen und das Gemüse weich schmoren. Abkühlen lassen und mit Eigelb und Senf in einem Mixer pürieren. Tropfenweise Traubenkernöl dazugeben und eine Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Zutaten für die Bärlauchbutter:

- 50 g Butter
- 50 g Bärlauch
- Salz

Bärlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. Butter in einem Topf aufschäumen, die Kartoffeln darin schwenken und den gehackten Bärlauch hinzufügen. Mit Salz abschmecken.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 18.05.2023

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen