

Rauchlachs-Gemüse-Tatar mit Kressesauce

Rauchlachs-Gemüse-Tatar mit Kressesauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [27.08.2008](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Rauchlachs-Gemüse-Tatar mit Kressesauce

Für 4 Personen

Tatar:

200 g geräucherten Lachs, nach Belieben in Scheiben geschnitten
2 kleine, zarte Frühlingszwiebeln
1 grosse, feste Tomate
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2-3 Esslöffel Crème fraîche
etwa 1 Teelöffel Zitronensaft
einige Spritzer Worcestershiresauce

Kressesauce:

75 g Kresse
½ Bund Petersilie
½ Bund Kerbel
100 ml Hühnerbouillon oder Klare Ochsenschwanzsuppe (Oxtail claire)
100 g Crème fraîche
50 ml Noilly Prat (trockener Wermut)
50 ml Weisswein
Salz, Pfeffer
einige Tropfen Zitronensaft

zum Garnieren:

1 Bund Radieschen

1. Den Rauchlachs in kleinste Vierecke bzw. Würfelchen schneiden
2. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken.
3. Die Tomate quer halbieren, entkernen und möglichst klein würfeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Crème fraîche mit dem Zitronensaft, Worcestershiresauce sowie einer Prise Salz verrühren. Rauchlachs, Frühlingszwiebeln und Tomate beifügen und alles sorgfältig mischen. Das Tatar zugedeckt im Kühlschrank mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.
5. Für die Sauce die Kresse waschen und gut abtropfen lassen. Mit Petersilie, Kerbel, Bouillon oder Ochsenschwanzsuppe im Cutter oder Mixer pürieren. Alles in ein Sieb geben und die Flüssigkeit gut abtropfen lassen, die Kräutermischung jedoch nicht auspressen. Diese anschliessend mit der Crème fraîche verrühren.
6. Den Noilly Prat und den Weisswein in einen kleinen Topf geben und auf 3 Esslöffel einkochen lassen. Diese Reduktion zur Kressesauce geben. Mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Zitronensaft abschmecken.
7. Die Radieschen rüsten und in Viertel schneiden.
8. Zum Servieren etwas Kressesauce in die Mitte der Teller geben und das Tatar darauf anrichten. Mit den Radieschen garnieren.

