

# Raumlachs-Gemuese-Tartar

---

Raumlachs-Gemuese-Tartar

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [17.09.2014](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

## *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 Raumlachs 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. Raumlachs, 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.