

HEILBUTT TATAR

Rote Bete-Orangenmus, Kaviar Joghurt, Schwarzbrot

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 400 g Heilbuttfilet (in 3mm kleine Würfel geschnitten)
- 2 Schalotten (fein geschnitten)
- 4 EL Olivenöl (kalt gepresst)
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Bund Dill (fein geschnitten)
- Meersalz
- Pfeffer weiß, gemahlen

- 2 Rote Bete (halbiert und nicht geschält)
- Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer schwarz, geschrotet
- 50 ml Orangen-Reduktion
- Zeste von einer Orange

- 200 g Joghurt
- Salz
- Zitronenpfeffer
- 100 g Lachs Kaviar

- 12 Schwarzbrotsscheiben (rund ausgestochen)
- Butter

Zubereitung:

Heilbutt, Schalotten, Olivenöl, Zitronensaft und Dill zusammen verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.

Rote Bete mit der Schnittfläche auf ein Blech setzen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backrohr bei 180 Grad weich schmoren, noch heiß schälen, fein mixen und auskühlen lassen. Orangen-Reduktion und Orangenzesten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Joghurt, Salz und Zitronenpfeffer glatrühren, Kaviar unterheben und kalt stellen.

Schwarzbrotsscheiben in Butter knusprig braten.

Anrichten:

Das Heilbutt Tatar in die gewünschte Form bringen und mittig auf einen gekühlten Teller geben. Aus dem Rote Bete Mus mit zwei Löffeln eine Nocke machen und auf das Tatar setzen, den Kaviar-Joghurt darauf geben und das Schwarzbrot anlegen. Mit frischem Dill garnieren.