

Gemüse - Tatar mit Rauchlachs und Meerrettich-Mousse



Vorspeise für 6 Personen

Einkaufsliste

- 600 g Gemüse wie Peperoni, Stängensellerie, Zucchini, Rüebli, Sellerie**
- 50 g Rahmquark**
- 50 g Mascarpone**
- 1/4 Bund Schnittlauch**
- 1/4 Bund Peterli**
- 1 Zitrone**
- Salz**
- Pfeffer**

- 60 g frischer Meerrettich**
- 2 Blatt Gelatine**
- 150 g saurer Halbrahm**
- Salz**
- Zucker**
- 1,8 dl Rahm**
- 1 Zitrone**
- Cayenne Pfeffer**

- 200 g Rauchlachs geschnitt.**
- 2 geräucherte Forellen-Filets**
- Toastbrot**

Zubereiten Gemüsetatar

- a Gemüse nach Wahl rüsten und in kleine Würfelchen schneiden. (Nettogewicht gerüstet ca. 450g)
- b Schnittlauch mit Schere in kleine Stücke schneiden.
- c Peterli fein hacken.
- d Das fein gewürfelte Gemüse im Steamer / Dampfgarer ca. 2 -3 Minuten blanchieren und anschliessend mit kaltem Wasser abschrecken.
- e Nach dem Abschrecken gut mit Haushaltspapier trocken tupfen.
- f 50 g Rahmquark und 50 g Mascarpone gut verrühren.
- g 1 Esslöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Salz und Pfeffer dazugeben und alles gut vermischen.
- h Ev. etwas Trockenbouillon dazugeben je nach belieben.
- i Peterli und Schnittlauch daruntermischen.
- j Das gewürfelte Gemüse dazugeben, nochmals gut vermischen und bis zum Gebrauch kühl stellen.

Zubereiten Meerrettich-Mousse

- k Den Meerrettich rüsten und fein raspeln.
- l Die Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen.
- m 150 g saurer Halbrahm mit dem geraspelten Meerrettich, den abgeriebenen Zitronenschalen, 1 Esslöffel Zitronensaft sowie 2 Prisen Zucker, wenig Salz und Cayennepfeffer gut vermischen und über Nacht zugedeckt stehen lassen.
- n Am nächsten Tag durch ein Sieb passieren.
- o 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- p Die Gelatine tropfnass in einem Pfännchen auf kleiner Stufe erwärmen, bis sie gerade schmilzt und dann das Pfännchen vom Herd nehmen.
- q 2 Esslöffel Meerrettichsauce mit der Gelatine vermischen und dann diese Mischung unter die ganze Meerrettichsauce rühren.
- r 1,8 dl Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Meerrettichsauce ziehen und das ganze gut 4 Stunden kühl stellen.

Servieren

- s Den Rauchlachs oder sonstige Auswahl auf die Teller verteilen.
- t Ev. etwas würzen nach belieben und mit etwas Zitronensaft beträufeln.
- u Das Gemüsetatar und den Meerrettich-Mousse ebenfalls auf dem Teller verteilen.