AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Herbst	Schweiz

FELCHEN-TATAR



Rezept: Anton Mosimann. Feine Rezepte von A. M. für UNESCO - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Fisch ist «fischiger» als andere Schweizer Fische: ideal für ein etwas pikanteres Tatar. Die Ende Jahr gefangenen, grösseren Felchen werden auch Balchen genannt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Felchenfilets	0.5 TL	Weisser Pfeffer,
2	Eigelb	0.5 TL	Salzflocken
1 EL	Zitronensaft		Salz
1 EL	Olivenöl	0.5 TL	Paprika
1 EL	Schnittlauch, Röllchen		Weisser Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Fisch-Tatar ist nur mit strikt frischem Fisch zuzubereiten. Die Haut der Filet abziehen: Seitlich beginnen. Allfällig vorhandene Gräte entfernen. Mit scharfem Messer in Würfelchen schneiden.
2. Fischwürfel mit Eigelb, Zitronensaft und Olivenöl gut verrühren. Mit einer guten Dosis Salz und etwas weissem Pfeffer würzen. Eine halbe Stunde zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Nun falls notwendig etwas abschmecken. Auf Teller anrichten, evtl. mit Metallring.
4. Weissen Pfeffer im Mörser zerstossen und mit Paprika und Salz mischen. Würzmischung auf und um das Tatartürmchen streuen. Scharfe Zungen mischen alles Gewürz mit dem Fisch, zarte nur einen Teil. Mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

TIPP: Um das Ziehen von Flüssigkeit zu verhindern, unmittelbar vor dem Servieren anrichten.