



Forellentatar mit brauner Butter und Pistazien

4 Personen als Vorspeise · ca. 45 Min · einfach

Zutaten

- 1 Schalotte, in sehr dünnen Ringen (30 g)
- 2 Bio-Zitronen: 2 TL Schale abgerieben, 40 ml Saft
- ½ TL Zucker
- 4 Lachsforellenfilets ohne Haut, entgrätet, in 1½ cm große Stücke (360 g)
- 1 TL Olivenöl
- 25 g Butter
- ½ TL Kreuzkümmelsamen
- 20 g gestiftelte Pistazien, geröstet
- 5 g Estragonblätter
- Meersalzflocken und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Schalottenringe mit 2 EL Zitronensaft, Zucker, einer halben TL Salzflocken und Pfeffer vermengen und die Würze mit den Fingern einmassieren. Beiseitestellen.
- Die Forellenstücke mit dem Öl, der Zitronenschale, den restlichen 2 TL Zitronensaft, 1½ TL Salzflocken und Pfeffer verrühren und genau 30 Minuten marinieren, nicht länger, sonst wird der Fisch von der Säure zäh.
- Kurz vorm Servieren die Butter mit den Kreuzkümmelsamen bei mittlerer Hitze rund 5 Minuten schmelzen und die Pfanne dabei schwenken, bis die Butter aufschäumt, bräunt und nussig duftet.
- Das Tatar auf vier Tellern anrichten, mit den Schalottenringen garnieren (die Flüssigkeit weggießen), mit Pistazien und Estragon bestreuen, mit der Nussbutter überziehen und mit ein paar Salzflocken abrunden.

Tipp: Steht und fällt mit den Zutaten: Die Forelle muss extrafrisch und von Sashimi-Qualität sein, da roh verarbeitet wird.

Inspiziert von Ottolenghi, „Simple“

