

Dauer: Aufwandig
Kategorie: Vorspeisen und Salate
Saison: Ganzjährig Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Alexander Stockl

## Zutaten

Räucherforelle und Tartar

# 2 Bio-Räucherforellenfilets etwas Schaf- / oder Ziegenfrischkäse fein geschnittener Dill 1/2 Zitrone (Saft und Abrieb) Salz

Pfeffer

	100 ML		
	3 G	Agar-Agar	
		sehr kaltes Öl	
Rote Rüben Salat			
• •	1	gekochte Rote Rübe, grob gerieben	
• •	20 ML	Essig	
	50 ML		
		Salz	
		Pfeffer	
	1TL	Honig	
• •		etwas fein gehackten Kren	
ŀ	Karamellisierte	r Frischkäse	
	1	Rolle Frischkäse (Schaf oder Ziege)	
		etwas brauner Zucker	
• •			

# Zubereitung

# Räucherforelle und Tartar

- 1. Filets in exakte Rechtecke schneiden und die Abschnitte für Tatar aufheben.
- 2. Für das Tartar Fisch klein schneiden, mit restlichen Zutaten mischen und abschmecken.

## Rote Rüben Perlen

1. Saft mit Agar-Agar aufkochen.

- 2. In Pipette oder Spritzflasche füllen und die noch heiße Flüssigkeit in sehr kaltes Öl tropfen.
- 3. Abseihen und abwaschen.

### Rote Rüben Salat

1. Alle Zutaten zu einem Salat vermischen.

# Karamellisierter Frischkäse

1. Käse in 2 cm dicke Scheiben schneiden, jeweils mit braunem Zucker bestreuen und unterm Grill oder mit dem Küchen-Bunsenbrenner karamellisieren.

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023