Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 8 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise Fisch kalt

Saison: Ganzjährig

Rauchlachs-Gurken-Tatar auf Pancakes

Tatar

12 cm	Salatgurke
400g	Rauchlachs (auch Brötlilachs)
1 Stk	Zwiebel
2 Bde	Schnittlauch
4	Dillzweige zum Garnieren

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Senfsauce

2 EL	Weissweinessig
2 EL	Dijonsenf
1 TL	Zucker
4 EL	Rapsöl
1dl	Vollrahm
6	Dillzweige frisch

Salz, Pfeffer

Pancakes

3dl	Buttermilch
3Stk	Eier getrennt (Eigelb / Eiweiss)
120g	Mehl

Die KochLöffel

Seit 2013

1,5 TL	Backpulver
½ TL	Salz
	Bratbutter

Zubereitung

- ***Für das Tatar*** die Gurke schälen, entkernen und in Brunoise schneiden. In ein Sieb geben, leicht salzen und 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Dann kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen.

- ***Für die Senfsauce*** Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Rapsöl untermischen. Den Rahm nur cremig, nicht steif schlagen und unterziehen. Den Dill fein hacken und beifügen. Die Sauce abschmecken.
- Den Rauchlachs in Brunoise schneiden. Die geschälte Zwiebel sehr fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Zu diesen Zutaten die Gurkenwürfel sowie ¾ der Senfsauce geben. Sorgfältig mischen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

- ***Für die Pancakes*** in einer Schüssel Buttermilch und Eigelb verrühren, Mehl und Backpulver beifügen und alles zu einem glatten Teig rühren.
- Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und dann vorsichtig unter den Teig heben.
- In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Den Teig in Portionen von 1-2 Esslöffel hineingeben. Soblad der Rand zu bräunen beginnt, die Pancakes wenden und fertig braten. Auf einem Teller warm stellen.

- Pancakes und Tatar auf einem Teller anrichten und mit der restlichen Senfsauce leicht nappieren. Mit einem Dillzweig garnieren.

Hinweise für die Praxis

Das Tatar kann wahlweise auch mit Toast oder als Füllung in einem pikanten Ballini serviert werden.

Rezeptquelle:
Rauchlachs-Gurken-Tatar von Annemarie Wildeisen