

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Tatar vom Saibling mit gebratener

## Zucchini und Buttermilchcreme

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min + 1 Nacht

|  |         |
|--|---------|
| Korianderkörner                                  | 2 TL    |
| Fenchelsamen                                     | 1 TL    |
| schwarze Pfefferkörner                           | 1 TL    |
| Senfkörner                                       | 1 TL    |
| Saiblingfilet mit Haut<br>ersatzweise Lachsfilet | 4x100 g |
| Salz   | 50 g    |
| Zucker   | 3 EL    |
| Petersilie, gehackt                              |         |
| Dill, gehackt                                    |         |
| Zitronenschalen-Abrieb                           |         |
| Orangenschalen-Abrieb                            |         |
| Schalotten                                       | 2       |
| Petersilie, gehackt                              |         |
| Oliveneröl                                       |         |
| Salz   |         |
| Pfeffer  |         |
| Limettenschalen-Abrieb                           |         |
| Buttermilch                                      | 250 g   |
| Joghurt  | 3 EL    |
| Zucker   |         |
| Salz   |         |
| Limettensaft                                     |         |
| Limettenschalenabrieb                            |         |
| Cayennepfeffer                                   |         |
| geschlagene Sahne                                | 100 g   |
| Zucchini   | 2       |
| Oliveneröl                                       |         |
| Currysalz, grob                                  |         |
| Salat  |         |

in einer Pfanne leicht rösten (ohne Fett). Anschließend fein hacken.

mit der Mischung aus den Gewürzen und

und

von beiden Seiten bedecken. Das ganze über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Dann die Filets mit kaltem Wasser abspülen. Die Haut abziehen und das Fleisch fein würfeln. sehr fein würfeln (Brunoise) und mit

und

sowie den Saiblingwürfeln mischen. Beiseite stellen.

mit

verrühren und mit

und

abschmecken. Zum Schluss vorsichtig unterheben und kalt stellen.

würfeln und in

scharf anbraten. Dann mit

würzen und alles (Tatar evtl. in oder mit Hilfe von kleinen Gläschen) mit

auf 4 Tellern anrichten.

Der ideale Begleiter

[Den Tag versüßen](#)



Friedrich Kiefer KG · Privatkellerei & Weingut · Bötzingen Straße 13 · D-79356 Eichstetten am Kaiserstuhl

Telefon + 49 (0) 76 63 / 10 63 · Telefax 39 27 · [info@weingutkiefer.de](mailto:info@weingutkiefer.de) · [www.weingutkiefer.de](http://www.weingutkiefer.de)