



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

Rezept des Monats | Juni 2010

# Schleizander Tatar auf Spargelsalat mit Walnussbrotchips

*von Oliver Firla vom ODINs Historisches Gasthaus Haddeby*



**Zutaten** für 4 Personen

## **Zandertatar**

- 2 Zanderfilets
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Stück Ingwer
- 1 Limette
- Chillischote
- 4 Essl. Rapsöl

## **Spargelsalat**

- 250g grüner Spargel
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Spargelbrühe
- 6 Essl. Apfelessig
- 1 Prise Zucker
- 3 Essl. Rapsöl

## **Sauerrahmmousse**

- 250g Sauerrahm
- 2 Blatt Gelantine
- Salz, Pfeffer
- 100g geschlagene Sahne
- etwas Dill, Petersilie  
und Schnittlauch

## 1\_ Zandertatar

Zander in kleine Würfel schneiden und die anderen Zutaten kleinhacken und mit den Saft und dem Öl vermischen.

Wichtig: Erst kurz vor dem Anrichten zubereiten!

## 2\_ Sauerrahmmousse

Gelatine auflösen und unter den mit Salz, Pfeffer und Kräutern abgeschmeckten Sauerrahm geben. Wenn die Masse etwas fest geworden ist, die geschlagene Sahne unterheben.

## 3\_ Walnussbrotchips

Walnussbrot in hauchdünnen Scheiben schneiden mit Butter beträufeln dann Meersalz darüber streuen und langsam trocknen

...weiter auf der nächsten Seite

#### 4\_ Spargelsalat:

Spargel bissfest kochen, abkühlen lassen, mit den weiteren Zutaten vermengen und etwas ziehen lassen.

#### Anrichten

Einen getrockneten Walnussbrotschips mit Sauerrahmmousse bestreichen, weiteren Chips darauf geben, wieder mit Mousse bestreichen, einen weiteren Chips darauf geben. Als Abschluss das angemachte Zandertatar darauf verteilen und einen Klecks Kaviar als Krönung dazu. Nun auf die Teller setzen und den Spargelsalat verteilen!

#### Walnussbrotschips

1 Walnussvollkorn Baguette

1 TL Butter

1 Prise Meersalz

*ODINs Historisches Gasthaus Haddeby am Ostseefjord Schlei  
wünscht Ihnen einen guten Appetit!*