

„Forelle Blau“-Tatar mit Apfel- und Schwarzbrot-Crumble

Zutaten:

250 g geräuchertes Forellenfilet
50 g Möhre
50 g Knollensellerie
30 g Lauch
80 g Apfel, säuerlich
2-3 EL Weißweinessig
Salz/Pfeffer
3 Scheiben Schwarzbrot
etwas Petersilie
Olivenöl

**Anleitung:**

Möhre und Sellerie schälen in sehr kleine Stücke hacken. Lauch ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Den Apfel mit Schale sehr fein raspeln. Den Fisch in kleine Würfel schneiden – große Gräten sollten entfernt werden. Meistens hat die Forelle jedoch sehr feine Gräten. Fisch und Gemüse vorsichtig vermischen. Den Apfel unterheben, Essig hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit das Schwarzbrot auf hoher Stufe tosten. Danach abkühlen lassen und zerkrümeln. Die Petersilie mit dem Öl pürieren. Das Tatar auf den Teller geben (mithilfe eines Rings, einer kleinen Form oder zwei Löffeln) Das Schwarzbrot darüber streuen und das Öl drum herum träufeln.