



KUFFLER  MÜNCHEN

Alpenlachs-Tatar mit Bunte Beete und Babymangold

Rezept von Christian Müller, Küchendirektor

Zutaten:

400g	Alpenlachs	(z.B. Castell'sche Fischzucht)
1	Bio Zitrone	
4 TL	Crème Fraîche	
1kg	Bunte Beete	
80g	Babymangold	
	Meersalz	(z.B. Maldon)
	Pfeffer aus der Mühle	
	Kümmel-Meersalz-Mischung	(Kümmel im Mörser zerkleinern und mit Meersalz mischen)
	Olivenöl	
	Limonenöl	

Zubereitung Lachstatar:

Lachs in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Abrieb und die Hälfte des Saftes von der Zitrone sowie 4 TL Crème Fraîche zu den Lachswürfeln geben. Meersalz, Pfeffer und Olivenöl zufügen, vermengen und nach persönlichem Gusto abschmecken.

Zubereitung Bunte Beete:

Bunte Beete waschen, dann mit der Kümmel-Meersalz-Mischung und Pfeffer vermengen.

Die Beete in Alufolie wickeln und für 30 Minuten bei 180°C (Heißluft oder Umluft) im Ofen backen.

Zubereitung Babymangold:

Babymangold roh mit dem restlichen Saft der Zitrone, mit Limonenöl und Meersalz marinieren.

Anrichten:

20g des roh marinierten Babymangolds auf der Tellermitte platzieren.

Mit dem Esslöffel je zwei Tatar-Nocken ausstechen und auf den Babymangold legen.

Bunte Beete halbieren oder vierteln und um das Tatar verteilen.