



Goldmakrelentatar mit Sesamsalz, Rösttopinambur, Cironé-Crème und Zitronenzesten



Rezept für 4

Zutaten

Goldmakrelentatar

160 g Goldmakrelenfilet
½ Zitrone, abgeriebene
Schale
1 EL Sesam, geröstet
1 EL Olivenöl
Fleur de Sel

Zutaten Rösttopinambur

2 kleine Topinamburen
1 EL Olivenöl
½ Zitrone, abgeriebene
Schale
Salz, Pfeffer

Zutaten Cironé-Crème

40 g Cironé, fein gerieben
(Schweizer Hartkäse)
25 g Milch
25 g Wasser
1 Prise Kurkuma
1 Ei, zerquirlt
Salz, Pfeffer

Zubereitung Goldmakrelentatar

Die Goldmakrele zu grobem Tatar schneiden. Mit Zitronenschale, Sesam, Olivenöl und Fleur de Sel abschmecken.

Zubereitung Rösttopinambur

Die Topinamburen gründlich waschen. In gleichmässige Schnitze schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitze hinzugeben und leicht anrösten. Zitronenabrieb dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend die Topinambur auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Heissluft 185 °C 14 Minuten garen.



Zubereitung Cironé-Crème

Für die Cironé-Crème den geriebenen Cironé mit Milch, Wasser und Kurkuma mischen und erhitzen, bis sich der Cironé aufgelöst hat. Anschliessend das Ei rasch einrühren. Unter ständigem Rühren die Masse erhitzen, bis sie eindickt und sich schliesslich trennt. Nun in eine Schüssel geben und im Kühlschrank abkühlen lassen. Sobald ausgekühlt, mit einem Schneebesen kräftig aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Topinambur-Pickles

Für die Pickles alles ausser der Topinambur aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Topinambur gründlich waschen, anschliessend mithilfe einer Mandoline in feine Scheiben schneiden. Den Pickels-Sud passieren und über die Topinamburscheiben geben.

Anrichten

Anrichten

Zum Anrichten das Tatar mithilfe eines Ringes rund anrichten, 3 Tupfer Cironé-Crème daraufgeben, Rösttopinambur anlegen. Die Pickles aufdrehen und dazwischen platzieren. Eventuell mit eingelegten Zitronenzesten garnieren.

Garstufe Rösttopinambur

Mit Vorheizen

14 Minuten | Heissluft 185 °C

Zutaten Topinambur-Pickles

100 g Weissweinessig
70 g Wasser
2 EL Zucker
1 TL Salz
1 Zitrone, abgeriebene Schale
½ TL Kurkumapulver
1 TL Koriandersamen
2 EL Sesam, geröstet
1 Topinambur