

Karamellierte Radieschen in Apfelvinaigrette mit Tatar von gebeiztem Frischlachs.

Zutaten für 6 Personen:

2 Bund Radieschen
1 El Zucker
1 Stk gewürfelte Schalotte
100 ml Olivenöl
4 El Apfelessig
1 El Honig
400 g gebeizter Lachs fein gehackt
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

Radieschen in Scheiben schneiden, zuckern und in einer Pfanne mit wenig Öl unter gelegentlichem wenden karamellisieren.

Schalotten kurz in Öl glasig schwitzen, in eine Schüssel füllen und unter Zugabe von Salz, Pfeffer, Apfelessig und Honig zu einer Apfelvinaigrette verrühren.

Gebeizten Lachs mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die karamellisierten Radieschen im Kreis auf einem Teller anrichten, Vinaigrette darüber geben, von dem Lachtatar mit zwei Löffeln Nocken formen und mittig auf die Radieschen setzen.

Eventuell mit einem kleinen Dillzweig garnieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H