

RANDEN-FORELLEN-TATAR

für 4 - 6 Personen

Randen-Tatar:

400 g Randen gekocht	schälen und hacken
50 g Haselnüsse	in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, in einen Beutel füllen und die Häute abreiben, hacken
1 EL Meerrettich, frisch	fein raffeln
etwas Dill evtl. gedörrt	hacken
2 EL Mascarpone Salz, Pfeffer	alle Zutaten miteinander mischen und fein würzen (Nach Belieben noch etwas mehr Meerrettich begeben)

Forellen-Tatar:

200 - 300 g geräucherte Forellenfilets	klein würfeln oder hacken
2 EL Zitronensaft 2 EL Rapsöl Pfeffer	begeben, gut vermischen, abschmecken

Anrichten: Je ein Ring in den Teller legen, mit je einem Tatar füllen, leicht andrücken. Ringe sorgfältig entfernen.

Garnitur: Kräuter, gehackte oder ganze Nüsse

- dazu passt ein grüner Herbstsalat & frisches Brot oder Toast
- kann in beliebige Formen gefüllt werden