

Berwartsteiner Forellentartar und Tontäuble an Schüpplingen

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

Berwartsteiner Forellentartar:

4 geräucherte Forellenfilets
2 Schalotten
2 EL Zitronenöl
4 EL Sauerrahm
1 EL Zitronensaft
etwas Zitronenverbene
Salz & Pfeffer

Gebackenes Tontäuble:

4 küchenfertige Tauben
Knoblauchsrauke (alternativ Bärlauch)
2 kg weißer Ton
Salz & Pfeffer

Außerdem:

8 Löwenzahnblätter
Speiseformringe
Küchenpinsel
Speiseöl

Schüpplinge :

40 g Butter
240 g Schüpplinge
1-2 Schalotten
125 ml Gemüsebrühe
Walderdbeerblätter
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Berwartsteiner Forellentartar:

Die geräucherten Forellen vorsichtig filetieren, die Haut entfernen. Die Filets von eventuell vorhandenen Gräten befreien, anschließend mit einem Messer hacken. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und zu den gehackten Forellenfilets geben. Das Forellentartar mit Zitronenöl abschmecken.

Zitronenverbene hacken, mit Sauerrahm und Zitronensaft in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Forellentartar vorsichtig in Formringe pressen, den abgeschmeckten Sauerrahm oben aufstreichen, eventuell mit Verbene dekorieren. Die Ringe auf die Teller setzen, kurz vor dem Anrichten die Ringe abnehmen. Das Tartar bleibt in der Ringform auf dem Teller und wird mit etwas frischem Löwenzahn serviert.

Timos Tipp:

Diese sehr einfach zubereitete Vorspeise lässt sich auch sehr gut abwandeln.

Gebackenes Tontäuble:

Die küchenfertige Taube kurz unter kaltem Wasser abwaschen. Die eventuell noch vorhandene Bürzeldrüse der Taube abschneiden. Die Tauben von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Knoblauchsrauke füllen.

Ein Wellholz mit wenig Speiseöl bepinseln. Den Ton mit dem Wellholz zu vier ca. 25 x 25 cm großen Platten auswellen. Die Tauben vorsichtig in Tonplatten einrollen, den Tonmantel am Ende mit ein wenig Wasser verschließen.

Die Tontauben mit der hübscheren Seite nach oben aufs Backblech legen. Mit einem Holzspieß an einer nicht sichtbaren Stelle ein kleines Luftloch in den Tonmantel stechen. Die Tontauben für 30-40 Minuten in den bereits auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Den Tonmantel mit einem Messerrücken am Tisch vor seinen Gästen öffnen. Die Haut vor dem Verzehr entfernen oder eventuell vorhandene Tonsplitter abpinseln.

Timos Tipp:

Das Garen im Tonmantel eignet sich außerdem hervorragend für die Zubereitung von ganzen Fischen im Ofen oder in der Glut eines Lagerfeuers. Wenn möglich den Tonmantel gleich mit dem ersten Schlag öffnen, ansonsten verteilen sich unter Umständen Tonsplitter auf dem Gargut.

Schüpplinge :

Die Schüpplinge mit einem kleinen Küchenmesser voneinander trennen, die Stielenden abschneiden. Eine Bratpfanne mit Butter erhitzen, die Schüpplinge zur Butter geben, kurz anschwanken. Die Schalotten schälen und in feine Würfelchen schneiden, anschließend kurz mit den Schüpplingen anschwitzen. Die Pfanne mit Gemüsebrühe auffüllen, kurz einköcheln lassen. Die Schüpplinge mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frisch gezupfte Walderdbeerblätter unter die Schüpplinge ziehen, umgehend anrichten.

