

REZEPT

Brotchips auf Forellen Tatar mit Apfel

Knusprige, selbst hergestellte Mehrkorn-Brotchips sind nicht nur ein leckerer Snack, sondern eignen sich auch hervorragend, um eine Vorspeise zu veredeln. Für die Brotchips kann man das saftige Veit Fünfkornbrot oder ein anderes Körnerbrot verwenden. Das Forellen Tatar ist einfach herzustellen und lässt sich gut vorbereiten.



Zubereitungszeit: 20-25 min

Zutaten für 4-6 Portionen:

- Körnerbrot nach Wahl, z.B. Veit Fünfkornbrot
- etwas Olivenöl
- 2 geräucherte Forellenfilets
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 Prise Zucker
- 1 Schalotte
- Salz, Pfeffer
- 1 Handvoll Kresse

Zubereitung:

- **Brotchips**
 1. Backofen auf 120°C vorheizen.
 2. Brot in dünne Scheiben schneiden, runde Kreise ausstechen und mit einem Nudelholz möglichst dünn auswellen.
 3. Natur oder mit etwas Olivenöl bestrichen auf ein Gitter legen und 10-15 min rösten, immer mal wieder die Backofentüre öffnen, sodass die Feuchtigkeit entweichen kann.

- **Tatar**

1. Forellenfilets in kleine, möglichst gleichmäßige Stücke schneiden, evtl. vorhandene Gräten im Voraus entfernen.
2. Zitrone auspressen.
3. Kernhaus des Apfels entfernen und Apfel in kleine Stücke schneiden. Mit einer Prise Zucker und Zitronensaft vermischen, sodass die Apfelstücke nicht braun werden.
4. Schalotte in kleine Würfel schneiden.
5. Alles vorsichtig vermischen und würzen, einen Teil der Kresse dazu geben.
6. Mit Hilfe eines Dessertringes wie zu Beginn abgebildet anrichten oder das Tatar in ein Weckglas geben und mit Brotchips garnieren. Mit der restlichen Kresse das Tatar dekorieren.

Tipp: Das Tatar lässt sich auch ganz einfach wie ein Aufstrich auf ein körniges Brötchen streichen. Hierzu passt das Veit Ermstaler Mehrkornbrotchen.



Wir wunschen einen guten Appetit!