

Alexander Kumptner | Tatar von der Goldbrasse mit Avocado-Haube, Tomaten-Fond und Kräuter-Öl

Zutaten für 2 Personen

Für den Fisch:

- 1 Goldbrassenfilet à 180 g (ohne Haut)
- 1 Zitrone
- ½ Fenchel
- ½ Bund Basilikum
- 1 EL Schmand
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Avocado:

- ½ mittelreife Avocado
- 1 EL Weißer Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer

Für den Tomaten-Fond:

- 8 Große überreife Tomaten
- 75 g Butter
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für das Kräuter-Öl:

- 1 Bund gemischte Kräuter
- 300 ml Olivenöl

Für die Garnitur:

- Essbare bunte Blüten
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Goldbrasse waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone abbrausen, trockentupfen und Abrieb zum Tatar geben. Mit Olivenöl vermischen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Ebenfalls dazugeben und kalt stellen.

Schmand zur Masse geben und umrühren. Fenchel waschen und mit Hilfe eines Hobels in feine Streifen schneiden. Nochmal mit dem Messer zerkleinern und zu der Tatar-Masse geben. Kurz ziehen lassen. Mit Salz nachwürzen und kalt stellen.

Avocado schälen, ganz dünn aufschneiden. Scheiben fächerartig auf ein Backpapier legen, mit Essig einpinseln und kalt stellen.

Für den Fond Tomaten waschen, trockentupfen, grob schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zucker pürieren. In ein feuchtes kaltes Passiertuch legen und das Tuch verschließen. Über Nacht abhängen lassen, bis der klare Tomatensaft abgetropft ist. Den Saft in einen Topf geben und mit Butter aufmontieren. Kurz vor dem Servieren nochmal aufmixen.

Für das Öl Kräuter abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Mit Olivenöl mischen und pürieren.

Das Tatar in einer Schüssel in einen Servierring füllen und festdrücken. Servierring entfernen. Avocado-Haube mit Hilfe eines Servierings ausstechen und auf das Tatar setzen. Aufgemixten Tomaten-Fond drum herum gießen. Kräuter-Öl drüber gießen, mit Blüten garnieren, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Rezept: Alexander Kumptner

Quelle: Die Küchenschlacht vom 05.04.2019

Episode: ChampionsWeek-Finale | Zusatz-Gericht