

**Rezept von Poul Andrias Ziska**  
***Tatar vom Kabeljau mit Brunnenkresse und Frischkäse***

**Tatar vom Kabeljau**

200 g frisches Kabeljaufilet  
500 g Wasser  
15 g Salz für die Salzlake  
Sonnenblumenöl  
Salz  
Zitronensaft  
1 – 2 EL rohe Schalottenwürfel (Brunoise)

**Brunnenkresse-Creme**

140 g Brunnenkresse  
20 g Wasser  
30 g Apfelessig  
6 g feiner Senf  
220 g Sonnenblumenöl  
Salz

**Frischkäse-Creme**

100 g Frischkäse, natur  
100 g Sauerrahm  
Salz  
Zitronensaft

**Croûtons**

1 – 2 Scheiben Weißbrot  
geklärte Butter zum Ausbacken

**Anrichten**

frische Salatgurkenperlen  
junge Wasserkresse- und Brunnenkresseblättchen

**Tatar vom Kabeljau**

Das Kabeljaufilet häuten und säubern. Für die Salzlake 15 g Salz in dem kalten Wasser auflösen. Den Fisch in die 3%ige Salzlake legen und 1 Stunde im Kühlschrank beizen lassen. Das gebeizte Fischfilet trockentupfen und auf ein Eiswürfelbett legen, bis es sehr gut durchgekühlt ist. Kurz vor dem Anrichten das Fischfilet durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen und mit etwas Sonnenblumenöl, Salz, Zitronensaft und etwas roher Schalottenbrunoise abschmecken.

**Brunnenkresse-Creme**

Die Brunnenkresse, das Wasser, den Apfelessig, den Senf und das Sonnenblumenöl im Standmixer zu einer feinen Emulsion mixen. Die Brunnenkresse-Creme mit Salz abschmecken, durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen. Kurz vor dem Anrichten in einen Einweg-Spritzbeutel füllen.

### **Frischkäse-Creme**

Den Frischkäse und den Sauerrahm verrühren. Dann mit Salz und Zitronensaft abschmecken und cremig aufschlagen. Die Frischkäse-Creme in einen Einweg-Spritzbeutel füllen und kalt stellen.

### **Croûtons**

Das Weißbrot entrinden und grob zerrupfen. Dann in geklärter Butter goldgelb und knusprig ausbacken und abtropfen lassen.

### **Anrichten**

Je 1 Ausstechring in die Mitte von 4 Tellern stellen. Das Kabeljautatar einfüllen und darauf je 8 Tupfen Frischkäse-Creme spritzen. In die Zwischenräume je 8 frische Salatgurkenperlen setzen. Dann einige Croûtons darauf verteilen und einige Tupfen Brunnenkresse-Creme aufspritzen. Zum Schluss mit zahlreichen jungen Wasserkresse- und Brunnenkresseblättchen garnieren.