



Schwarzwurzelsalat mit Saiblingstatar

6 Portionen

600 g Schwarzwurzeln
100 g Feldsalat
ca. 500 g Saiblingsfilet
3 EL Weißweinessig
4 EL Ahornsirup
8 EL Olivenöl
50 g Walnusskerne
½ Bund Schnittlauch
1 Zitrone
Salz
Pfeffer
6 Vorspeisenringe

- Schwarzwurzeln schälen, halbieren in Salzwasser ca. 8 Min. blanchieren und in mundgerechte Stücke schneiden
- Feldsalat putzen, waschen und trocknen
- Saiblingsfilets häuten und fein würfeln
- Walnusskerne nicht zu fein hacken
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden
- Zitrone halbieren und 1 Hälfte auspressen

Aus Essig, Ahornsirup und 6 EL Olivenöl eine Vinaigrette rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nüsse, die Schwarzwurzeln und den Feldsalat unterheben. Das Saiblingstatar mit dem restlichen Olivenöl und dem Schnittlauch vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Vorspeisenringe auf 6 Tellern mittig platzieren, das Tatar hineinfüllen und die Oberflächen glätten. Den Salat rundherum anrichten, dann die Vorspeisenringe entfernen und servieren.

Dazu ein trockener Burgunder (Weißburgunder, Grauburgunder Chardonnay, Sauvignon Blanc) und ggf. etwas Baguette