

Tatar af havbrasen

Portioner 4 personer

Forberedelse og tilberedning 45 minutter

Ingredienser

1 havbrasen, 800 g

1/4 blomkål, 3 citroner

1 liter sirup

1 liter vand

250 g sukker

urter og spiselige blomster fra haven (blomsterkarse, koriander, nigellablomster (jomfru i det grønne) eller andre urter, f.eks. kørvel eller persille)

100 g blandede frø og nødder (hasselnødder, solsikkekerner, sesamfrø, hørfrø)

olivenolie

salt og peber

1 kaffir lime, 1 lime

1 fingerlime

Tilberedning

Skær fiskekødet i små tern til tatar, og tilsæt olivenolie, salt, peber og citrusskal (lime), og tilsæt til sidst fingerlime.

Riv skallen af citronerne. Blancher den 3 gange, og tilsæt den til den fortyndede sirup, og rør rundt.

Riv eller snit blomkålen til blomkålsris, tilsæt olivenolie, citronsaft, salt og peber.

Anret, og pynt til sidst med krydderurter og blandede frø og kerner.