

Doradentartar

Serviervorschlag: 4 Personen

Zubereitung: 45 Minuten

Zutaten

1 Streifendorade, 800 g

Blumenkohl (1/2)

3 Zitronen

1 Liter Sirup

1 Liter Wasser

250 g Zucker

Gartenkräuter (Kapuzinerkresse, Koriander, Fenchelblüten usw.)

100 g gemischte Sämereien (Haselnuss, Sonnenblumenkerne, Sesam und Leinsamen)

Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Kaffernlimette

1 Limette

1 Fingerlimette (Kaviarlimette)

Zubereitung

Dorade in feine Würfel schneiden (Tatar) und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitruschale [Limette] würzen und die Fingerlimette dazugeben.

Weißer Haut der Zitronen sammeln. 3-mal blanchieren, einem leichten Sirup beifügen und mixen.

Den Blumenkohl in kleine Körnchen schneiden, mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten und mit den Gartenkräutern und den gemischten Sämereien dekorieren.