



## Rezept

### Tartar von Dorade

Zutaten als Vorspeise für 4 - 8 Personen

- 1 - 2 Doraden
- mild geräucherter, fein gewürfelter Puten- oder Hähnchenschinken
- grob gehackte Haselnüsse
- fein gehackte Petersilie
- fein gehackte milde weiße Zwiebel
- Fischbrühe oder –fond
- Geliermittel
- Pfeffer und Salz

### Zubereitung:

Die Dorade(n) filettieren und fein hacken. Den Schinken ganz leicht andünsten. Die Doradenwürfel, Schinken, Haselnüsse, Petersilie und die Zwiebel miteinander vermischen sowie mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Geliermittel mit der Fischbrühe/-fond aufkochen und zu der Fischmischung geben. Alles miteinander vermengen und flach in eine Form/Teller füllen. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, das ganze nochmals mit dem Geliermittel übergießen, um eine abgeschlossene Masse zu erhalten.

Das Tartar erkalten lassen.

### Anrichten:

Das Tartar in Rauten schneiden und je nach Größe 1 – 2 Stücke auf einem kleinen flachen Teller anrichten und z.B. mit Sahnemeerrettich/Creme Fraiche mit Dill o.ä. garnieren. Dazu Brot und einen kräftigen Weißwein reichen.