

# Goldbrassen-Tatar mit Avocado-Haube und Tomaten-Fond

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

1 Goldbrassenfilet à 180 g	$\frac{1}{2}$ Fenchel	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 EL Schmand	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Avocado:**

$\frac{1}{2}$ mittelreife Avocado	1 EL Weißer Balsamico Essig	Salz, Pfeffer
-----------------------------------	-----------------------------	---------------

**Für den Tomatenfond:**

8 große überreife Tomaten	Zucker	75 g Butter
Salz	Pfeffer	

**Für das Kräuter-Öl:**

1 Bund gemischte Kräuter	300 ml Olivenöl	
--------------------------	-----------------	--

**Für die Garnitur:**

essbare bunte Blüten	Salz	Pfeffer
----------------------	------	---------

**Für den Fisch:**

Die Goldbrasse waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone abbrausen und trockentupfen. Abrieb zum Tatar geben. Mit Olivenöl vermischen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Ebenfalls dazugeben und kalt stellen. Schmand zur Masse geben und umrühren. Fenchel waschen und mit Hilfe eines Hobels in feine Streifen schneiden. Nochmal mit dem Messer zerkleinern und zu der Tatar-Masse geben. Kurz ziehen lassen. Mit Salz nachwürzen und kalt stellen.

**Für die Avocado:**

Avocado schälen und ganz dünn aufschneiden. Scheiben fächerartig auf ein Backpapier legen. Mit Essig einpinseln und kalt stellen.

**Für den Tomatenfond:**

Tomaten waschen, trockentupfen, grob schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zucker pürieren. In ein feuchtes kaltes Passiertuch legen und Tuch verschließen. Über Nacht abhängen lassen bis der klare Tomatensaft abgetropft ist. Saft in einen Topf geben und mit Butter aufmontieren. Kurz vor dem servieren nochmal aufmixen.

**Für das Kräuter-Öl:**

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Mit Olivenöl mischen und pürieren.

**Für die Garnitur:**

Das Tatar in einer Schüssel in einen Servierring füllen und festdrücken. Servierring entfernen. Avocado-Haube mit Hilfe eines Servierrings ausstechen und auf das Tatar setzen. Aufgemixten Tomatenfond drum herum gießen. Kräuter-Öl drüber gießen, mit Blüten garnieren, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Alexander Kumptner am 05. April 2019