

Forellen-Tartar auf Kartoffel-Chips

Für 4 Personen

4 Forellenfilets ohne Haut	1 große Kartoffel	4 Radieschen
2 frische Tomaten	2 Stg. Frühlingslauch	1 Zitrone
1 Avocado	1 Kiwi	Olivenöl
Salz, Pfeffer	Sonnenblumenöl	1 Becher Schmand

Die frischen Forellenfilets in feine Würfel schneiden. Die Radieschen in feine Stifte schneiden zusammen und mit in feine Ringe geschnittenen Frühlingslauch, der klein geschnittenen Avocado, frischen Tomatenstückchen, und klein geschnittener Kiwi vermengen. Mit einem Schuss Zitronensaft, Abrieb von einer Zitrone, Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Die Kartoffel waschen und in feine Scheiben hobeln. Die einzelnen Scheiben im Topf mit Sonnenblumenöl ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Das Tartar auf die Kartoffelchips setzen und mit etwas Schmand toppen.

Ali Güngörmüs am 04. Juni 2025