



## Rohkost von Frühlingsgemüse mit Lachsforellentatar und Sprossen

### Zutaten (vier Personen)

2 kleine Kohlrabi  
4 kleine Bund Radieschen  
1 kleiner Rettich  
1 Frühlingszwiebel in Ringe

### Marinade:

2 EL Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
4 EL Apfelsaft  
Salz, Pfeffer  
1 EL gehackte Blattpetersilie

### Tatar:

300 g Lachsforellenfilet (natur, gebeizt oder geräuchert)  
1 Essiggurke, fein gewürfelt  
4 Sardellenfilets, fein gehackt  
1 EL Kapern, gehackt  
1 EL fein geschnittene Schalotten  
1 EL Schmand  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Sauerrahm  
2 Dillzweige  
1 EL Forellenkaviar  
Salz, Pfeffer  
Sprossen oder Kresse zum Ausgarnieren

### **Zubereitung (etwa 40 Minuten)**

Kohlrabi und Rettich schälen, in Stäbchen (Streichholzform) schneiden, Radieschen in feine Scheibchen zerteilen. Kohlrabi, Rettich, Radieschen und Frühlingszwiebelröllchen vermengen.

Alle Zutaten der Marinade gut miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit der Petersilie verfeinern. Marinade über das Gemüse geben, kurz vermengen, kalt stellen.

Lachsforellenfilet in kleine Würfel schneiden, alle weiteren Zutaten hinzufügen, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer, auf Wunsch evtl. etwas Sahnemeerrettich oder scharfen Senf dazu geben, erneut abschmecken.

Rohkost auf Tellern verteilen, Tatar in Form von Nocken darauf setzen und mit Kaviar, Dill und Sprossen/Kresse dezent ausgarnieren.

**Dieses Gericht ist pescetarisch.**