

Kochen

Rezept von Caroline Autenrieth aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 09.12.2025

Räucherforellentatar mit Zitronen-Mayonnaise

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Tatar

2 Stangen Staudensellerie
 1 Apfel, säuerlich, z. B. Elstar
 0,5 Biozitrone, Saft / 2-3 EL
 1 TL Senf, mild
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 1 TL Honig
 3 EL Olivenöl, mild
 0,5 Bund Dill
 1 Bund Schnittlauch
 300 g Forellenfilet, geräuchert; ohne Haut

Für die Zitronen-Mayonnaise

1 Eigelb (Größe M, extrafrisch)
 1 TL Senf, mittelscharf
 0,5 Biozitrone, fein abgeriebene Schale und Saft
 120 ml Öl, z. B. Oliven- oder Sonnenblumenöl
 50 g Naturjoghurt
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Für die Brotchips

1 Baguette, vom Vortag, alternativ Brötchen vom Vortag, ca. 150 g
 50 g Butter
 50 g Olivenöl
 etwas Salz

Zubereitung:

1. **Für die Brotchips** Baguette oder Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden (je älter das Baguette, desto besser lässt es sich schneiden)
2. Butter, bei sanfter Hitze, schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mit dem Olivenöl und Salz verrühren.
3. Baguettescheiben großzügig mit der Butter-Öl-Mischung bestreichen und etwas einziehen lassen.
4. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im Backofen, auf der mittleren Schiene, bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 10 Minuten rösten, zwischendurch wenden (alternativ, in der Heißluftfritteuse, ca. 4-6 Minuten backen).
5. **Für das Tatar** Staudensellerie putzen, eventuell vorhandene Fäden abziehen. Sellerie sehr fein würfeln. Apfel (nach Belieben) schälen, vierteln, entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
6. Zitronensaft, Senf, etwas Salz, Pfeffer, Honig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren. Sellerie und Apfel untermischen.
7. Dill und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dill fein schneiden. Kräuter ebenfalls unter die Vinaigrette mischen.
8. Das Forellenfilet fein zerzupfen und mit der Vinaigrette mischen, kurz ziehen lassen.
9. **Für die Zitronen-Mayonnaise** Eigelb, Senf und 1 TL Zitronensaft in einen hohen, schmalen Mixbecher geben. Öl nach und nach zugeben und alles mit dem Pürierstab zu einer cremigen Mayonnaise mixen.

10. Joghurt unterrühren. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit weiterem Zitronensaft und -schale abschmecken.

11. Forellentatar in Form von Nocken oder mithilfe einer Garnierings auf Vorspeisenteller setzen. Jeweils etwas Zitronen-Mayonnaise in kleinen Tupfen dazu anrichten. Restliche Mayonnaise und Brotchips dazu servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-raeucherforellentatar-mit-zitronen-mayonnaise-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.