

## Felchen (Renken)-Tartar

Zutaten (für 4 Pers.):

400 g Felchenfilets ohne Haut  
1 Zitrone  
1 Bund Schnittlauch  
2 Tomaten  
1 mittelgrosses Rüebli  
4 Essl. Rahm 35%  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl

### Zubereitung

- Das Rüebli schälen und mit dem Sparschäler der Länge nach einige feine Streifen schneiden. Die Tomaten schälen und entkernen. Ins Kühle stellen.
- Das restliche Rüebli in sehr feine Würfelchen und die Tomaten in etwas grössere Würfel schneiden. Beiseite stellen.
- Die Felchen nicht allzu fein hacken. Salzen, pfeffern, ein wenig Olivenöl begeben. Den Schnittlauch und die Rüebli- und Tomaten-Würfelchen hinzufügen. Zuletzt einige Tropfen Zitronensaft und Olivenöl und den Rahm begeben.
- Ausstechformen von ungefähr 6 cm Durchmesser in die Mitte der Teller stellen.
- Das Tartar in die Formen verteilen.
- Die Formen entfernen und das Tartar am Rand mit Rüebli-Streifen umhüllen.
- Mit einem Basilikumblatt, Tomatenwürfeln etc. dekorieren. Kühl servieren.