

Kartoffel-Törtchen mit Lachs-Forellen-Tatar

Für 2 Personen

250 g Kartoffeln, fest	150 g Lachsforellenfilet	150 g Schmand
50 g Butter	4 EL Forellenkaviar	1 Limette, unbehandelt
1 Gurke	1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Dill
0,5 Bund Schnittlauch	1 EL Wasabi	2 EL Mineralwasser
2 EL Traubenkernöl	1 Prise Kümmel, gemahlen	Salz
Pfeffer, weiß	Zitronenpfeffer	Meersalz

Die Kartoffeln schälen, würfeln und mit dem Kümmel in Salzwasser gar kochen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Lachsforellenfilet waschen, trocken tupfen und würfeln. Mit dem Traubenkernöl vermischen, mit dem Zitronensaft, Meersalz und etwas Zitronenpfeffer abschmecken und kaltstellen. Die Schale der Limette abreiben, die Limette halbieren und auspressen. Den Schmand mit dem Mineralwasser glatt rühren. Anschließend die Limettenschale und den Limettensaft unterheben und mit dem Wasabi, Zitronenpfeffer und Salz abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kartoffeln mit der Butter verkneten, den Schnittlauch unterheben und mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Die Gurke schälen und würfeln. Je einen Teil der Kartoffelmasse in einen Metallring geben und die Lachsmasse darüber schichten. Als letztes die Sahne-Soße darüber gießen, die Metallringe entfernen und mit dem Forellenkaviar, den Gurkenwürfeln und dem Dill garnieren und servieren.

Luitgard Rühmann am 01. September 2009