

Fisch-Variation mit Kartoffel-Türmchen

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------|-------------------|-------------------------------|
| 100 g Thunfisch, ohne Haut | 40 g Räucherlachs | 150 g kleine Kartoffeln, fest |
| 0,5 Mango | 1 Schalotte | 1 Zehe Knoblauch |
| 1 Limette | 1 Knolle Ingwer | 30 g weiche Butter |
| 60 g Crème-fraîche | 1 EL Schlagsahne | 0,5 Bund Schnittlauch |
| 1 TL Petersilie, gehackt | 1 TL Chili-Öl | Salz |
| Pfeffer | | |

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin garen. Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und anschließend zu einem feinen Tatar hacken. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen. Den Ingwer und die Mango schälen. Anschließend die Schalotte, den Knoblauch, den Ingwer und die Mango fein würfeln und mit dem Thunfischtatar vermischen. Die Limette halbieren und den Saft aus einer Hälfte herauspressen. Das Thunfischtatar mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend das Ganze mit ein wenig Chili-Öl beträufeln. Schale von der Limette reiben und den Saft der restlichen Hälfte ebenfalls auspressen. Den Limettensaft und den Abrieb mit der Sahne und der Crème-fraîche vermengen und glattrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln pellen und mit der Butter in einer Schüssel fein zerdrücken. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden, unter die Kartoffeln heben und mit Salz abschmecken. Die Kartoffelmasse in Portionsringe füllen und festdrücken. Den Lachs in kleine Streifen schneiden und auf den Kartoffeltürmchen verteilen. Das Thunfischtatar mit den Kartoffeltürmen auf einem Teller anrichten und mit der Limettencreme garnieren.

Merlin Lamparth am 26. April 2010