

Lachs-Tatar mit Kartoffeln und Birnen

Für 2 Personen

150 g Räucherlachs	150 g Lachsfilet	4 festk. Kartoffeln
1 Schalotte	2 süße Birnen	2 Limetten
100 g Crème-fraîche	1 Kästchen Brunnenkresse	1 Bund Dill
0,5 Bund glatte Petersilie	2 EL Walnussöl	3 EL Olivenöl
3 EL Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln in Salzwasser zehn Minuten kochen. Anschließend abgießen, schälen und achteln. Den Räucherlachs und das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, würfeln und miteinander vermengen. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Dill abzupfen und fein hacken. Die Limetten auspressen, den Saft mit zwei Esslöffeln Olivenöl, zwei Esslöffeln Pflanzenöl und zwei Esslöffeln Dill vermengen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Lachswürfel in die Marinade geben und im Kühlschrank 15 Minuten marinieren. Die Birnen halbieren, entkernen und achteln. Das Walnussöl und das restliche Olivenöl und Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin scharf anbraten. Anschließend die Birnen kurz mit braten lassen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und über die Kartoffeln streuen. Zwei Teelöffel Brunnenkresse zupfen. Das Lachstatar auf Tellern anrichten, mit der Crème-fraîche bestreichen und mit jeweils einem Teelöffel Brunnenkresse garnieren. Die Kartoffel-Birnen-Mischung ebenfalls auf den Tellern anrichten und servieren.

Jörg Heitz am 07. September 2010