

Kartoffel-Rösti mit Wolfsbarsch-Ceviche und Schmand

Für zwei Personen

Für die Rösti:

6 große Kartoffeln	2 Zwiebeln	2 Eier
$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	1 Muskatnuss	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Ceviche:

1 Wolfsbarschfilet à 200 g	8 Kirschtomaten	1 rote Chili
1 Schalotte	2 Limetten	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Schmand:

150 g Schmand	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für die Rösti Kartoffeln schälen und grob raspeln. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Zusammen in ein Sieb geben, kräftig drücken, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Eier trennen und Eigelb mit etwas Speisestärke vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und circa zwei Esslöffel Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Von beiden Seiten knusprig ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für das Ceviche die Wolfsbarschfilets waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden, zusammen mit dem Saft der Limetten in eine Schüssel geben, durchmischen und circa zehn Minuten ziehen lassen. Schalotte abziehen und fein hacken. Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, fein hacken und zum Fisch geben.

Für den Schmand Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden und mit Schmand vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Saft einer Zitrone abschmecken.

Tomaten waschen und vierteln. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zusammen mit dem Olivenöl unter den Fisch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffelrösti mit Wolfsbarsch-Ceviche und Schnittlauch-Schmand auf Tellern anrichten und servieren.

Monika Wilhelmy am 21. März 2016