

Kartoffel-Suppe mit Speck, Rösti-Türmchen mit Lachs-Tatar

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g mehlig. Kartoffeln	1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	500 ml Geflügelfond	200 ml Sahne
1 Msp. getrockneter Estragon	1 Msp. getrockneter Majoran	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den krossen Speck:

4 Scheiben Frühstücksspeck

Für die Kartoffel-Rösti:

3 große Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ kleine rote Zwiebel	2 Zweige Thymian
6 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Tatar:

200 g frisches Lachsfilet	2 kleine Schalotten	2 Minigurken
2 EL Schmand	2 Stiele Dill	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
1 Zitrone	1 EL kleine Kapern	1 TL Puderzucker
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Türmchen:

4 EL Schmand

Für die Suppe:

Kartoffeln, Karotte und Sellerie waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Lauch vierteln, waschen und putzen, die Viertel in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldgelb andünsten, dann das Gemüse, bis auf die Kartoffeln, zugeben und unter Rühren leicht anrösten.

Dann den Fond und die Kartoffeln zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Estragon würzen und alles zugedeckt bei ca. 20 Minuten kochen lassen. Sahne unter die Suppe rühren und heiß werden lassen. Mit einer Schöpfkelle etwas Gemüse aus dem Topf nehmen, den Rest im Topf mit einem Stabmixer zu einer cremigen Suppe pürieren und die Gemüsestücke im Anschluss wieder dazugeben.

Für den krossen Speck:

Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Kartoffel-Rösti:

Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. In einem feinen Sieb ausdrücken. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden. Thymian abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Kartoffelraspel mit Salz und Thymian vermischen.

Eine große, beschichtete Pfanne stark erhitzen, Butterschmalz hinzugeben und die Kartoffelmasse in 4-6 kleinen Fladen in die Pfanne geben und flach drücken. Nach ca. 2 Minuten wenden. Nach weiteren ca. 2 Minuten den Deckel auflegen und die Rösti 5-7 Minuten fertig backen. Am Ende ohne Deckel zu Ende braten, damit sie schön knusprig werden.

Für das Tatar:

Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Gurke waschen, längst halbieren, Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Gurke sehr fein würfeln. Dill und Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Ca. die Hälfte der Zitronenschale fein abreiben. Dann halbieren und eine

Hälfte auspressen. Lachs waschen, trocken tupfen und evtl. noch vorhandenen Gräten entfernen. Lachse sehr fein würfeln.

Mit Schalotten, Gurke, Kräutern, Zitronenschale und Kapern mischen.

Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Puderzucker würzen. Zitronensaft und Olivenöl unterrühren.

Für die Türmchen:

Unterstes Türmchen mit Schmand bestreichen, dann das Lachstatar mit einem Servierring darauf schichten. Mit dem zweiten Türmchen abschließen.

Kartoffel-Süppchen mit krossem Speck und Rösti-Türmchen mit Lachstatar auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Maulwurf am 14. März 2018