

# Lachs-Tatar mit Kartoffel-Puffer, Ei, Cherry-Tomaten

## Für zwei Personen

### Für das Lachstatar:

100 g geräucherter Lachs	1 Lachsfilet à 200 g	30 g Sardellen im Glas
1 Stange Meerrettich à 3 cm	1 Knolle Ingwer à 2 cm	1 Zitrone
50 g Crème-fraîche	1 EL mittelscharfer Dijon-Senf	1 TL Zucker
1 Bund Schnittlauch	Sonnenblumenöl	Meersalz
Buchenrauchsatz	weißer Pfeffer	

### Für den Parmesansegel:

50 g Parmesan

### Für das Ei:

2 Eier	3 EL Apfelessig	grobes Meersalz
--------	-----------------	-----------------

### Für die Kartoffel-Puffer:

4 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Eier
2 EL Crème-fraîche	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für die Tomaten:

1 Rispe Cherrytomaten	1 Rispe gelbe Cherrytomaten	1 Zweig Rosmarin
-----------------------	-----------------------------	------------------

### Für das Lachstatar:

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und zusammen mit dem Räucherlachs in kleine Würfel schneiden. Mit Crème Fraîche und Sonnenblumenöl vermengen, 1 TL Zitronenschalenabrieb zugeben.

Sardellen fein würfeln und mit dem Senf, geriebenem Meerrettich und geriebenem Ingwer unterrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in sehr feine Röllchen schneiden. Die Hälfte des Schnittlauchs unter das Tatar rühren. Mit Meersalz, Buchenrauchsatz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### Für den Parmesansegel:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Parmesan reiben, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

### Für das Ei:

Ausreichend Wasser mit dem Essig in einem Topf zum Sieden bringen und einen Strudel erzeugen. Die Eier nacheinander zügig in das Wasser gleiten lassen und 4 Minuten gar ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist. Pochierte Eier mit einer Schaumkelle herausheben. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.

### Für die Kartoffel-Puffer:

Die Kartoffeln schälen, raspeln und durch ein Sieb drücken. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Die Crème fraîche, Zwiebel und Eigelbe zu den Kartoffeln geben und alles verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffel-Masse zu Rösti formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten.

### Für die Tomaten:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Tomaten waschen und halbieren. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Die Tomaten mit dem Rosmarin auf einem Gitterrost in die oberste Schiene des Ofens schieben und 10 Minuten backen.

Lachstatar mit Kartoffel-Puffer, pochiertem Ei, geschmorten Cherrytomaten und Parmesan-Segel auf Tellern anrichten und servieren.

Joshua Lommes am 17. April 2018