

# Kartoffel-Sushi mit Räucher-Lachs und rohem Thunfisch

**Für zwei Personen**

**Für das Kartoffelsushi:**

8 Drillinge ½ Stange Lauch Salz

**Für die Lachs-Variante:**

2 Scheiben Räucherlachs 1 Stange Meerrettich à 2 cm 1 TL schwarzer Kaviar  
1 EL Frischkäse 1 EL Sahne Salz, Pfeffer

**Für die Thuna-Variante:**

1 Thunfischfilet à 100 g 1 EL Preiselbeeren, Glas 1 Zitrone, Saft  
1 EL Frischkäse 1 EL Sahne Chili  
½ TL rosa Pfeffer

**Für die vegetarische Variante:**

1 TL Kapern im Sud 6 essbare Blüten 1 EL Frischkäse  
1 EL Sahne 1 Prise Zucker Salz, weißer Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 TL schwarze Sesamsaat

**Für das Kartoffelsushi:**

Die Kartoffeln in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen und gut abkühlen lassen.

Den Lauch von der äußeren Schale befreien, eine weitere Schale abziehen, diese putzen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und trocknen.

Die Kartoffeln pellen und auf der Oberseite einen Keil hineinschneiden.

**Für die Lachs-Variante:**

Den Frischkäse mit der Sahne cremig verrühren. Meerrettich dazu hobeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln mit der Creme füllen, den Lachs darauf geben und mit Kaviar und Meerrettich garnieren.

**Für die Thuna-Variante:**

Den Frischkäse mit der Sahne cremig verrühren. Preiselbeeren, etwas Zitronensaft und Chili hineinmengen.

Den Thunfisch in feine Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln mit der Creme füllen, den Thunfisch darauf geben und mit etwas rosa Pfeffer würzen.

**Für die vegetarische Variante:**

Den Frischkäse mit der Sahne cremig verrühren.

Die Kapern fein hacken und mit Zucker, Salz und weißem Pfeffer zur Creme geben. Einige Kapern beiseitelegen.

Die Kartoffeln mit der Creme füllen, die Kapern darauf geben und mit essbaren Blüten verzieren.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit schwarzem Sesam garnieren und servieren.

Liane Malbert am 07. November 2018