

Lachs mit Rösti, Crème-fraîche, Blattspinat-Salat

Für zwei Personen

Für die Kartoffel-Rösti:

500 g mehligere Kartoffeln	1 Ei	1 EL Speisestärke
Muskatnuss	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Zitronen-Crème-fraîche:

200 g Crème-fraîche	1 Bio-Zitrone	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den gebratenen Lachs:

2 Lachsfilets à 150 g	Mehl	Pflanzenöl, Salz
-----------------------	------	------------------

Für den Blattspinat-Salat:

50 g Blattspinat	4 Radieschen	1 gelbe Paprika
1 Tomate	3 EL Kürbiskernöl	Salz

Für die Kartoffel-Rösti:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen.

Kartoffeln schälen, waschen und mittels einer Reibe in kleine feine Stifte reiben. Mit Hilfe eines Geschirrtuchs die Feuchtigkeit aus den Stiften pressen. Danach Kartoffeln mit Speisestärke, Ei, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss vermengen. Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und zu kleinen Rösti geformte Kartoffeln hineingeben und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für die Zitronen-Crème fraîche:

Zitrone heiß abwaschen, trocknen und Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Crème fraîche mit Zitronenabrieb und Saft vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den gebratenen Lachs:

Lachs waschen und trockentupfen und salzen. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze auf der Hautseite anbraten. Lachs nach etwa 3-4 Minuten wenden, Pfanne vom Herd nehmen und Lachs ziehen lassen. Bei Bedarf im vorgewärmten Ofen garziehen lassen bis eine Kerntemperatur von 54-56 Grad erreicht ist. Kurz vor dem Servieren die Haut abziehen.

Für den Blattspinat-Salat:

Blattspinat waschen und trockenschleudern. Radieschen, Paprika und Tomate waschen. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein würfeln. Strunk von Radieschen und Tomate entfernen und beides klein schneiden. Blattspinat in eine kleine Schale geben.

Paprika, Tomate und Radieschen darüber geben, mit Salz würzen und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Lukas Scholz am 12. Juli 2022