

# Lachs-Tatar mit Mühlviertler Leinöl-Kartoffeln und Chip

## Für zwei Personen

### Für das Lachstatar:

|                         |                |                         |
|-------------------------|----------------|-------------------------|
| 400 g Lachsfilet        | 1 rote Zwiebel | 1 grüner Apfel          |
| 1 Zitrone, Saft, Abrieb | 1 Ei           | 1 TL Honig              |
| 1 EL Dijon-Senf         | 30 ml Olivenöl | 150 ml Rapsöl           |
| Salz                    | Pfeffer        | 2 Handvoll Räucherspäne |
| 1 Handvoll Stroh        |                |                         |

### Für die Leinöl-Kartoffeln:

|                         |                |              |
|-------------------------|----------------|--------------|
| 6 kl. festk. Kartoffeln | 70 g Sauerrahm | 250 ml Milch |
| 60 ml Leinöl            | 2 Zweige Dill  | Muskatnuss   |
| Salz                    | Pfeffer        |              |

### Für den Parmesan-Kapern-Chip:

|             |               |                            |
|-------------|---------------|----------------------------|
| 30 g Kapern | 80 g Parmesan | 2 TL geschrotete Leinsamen |
| Öl          |               |                            |

### Für das Lachstatar:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lachs von sämtlichen Gräten befreien und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen. Apfel vom Kerngehäuse befreien. Zwiebel und Apfel in kleine Würfel schneiden und zum Lachs geben. Olivenöl und Honig verrühren, zum Lachs geben und etwas ziehen lassen. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Aus Eigelb, Senf, Zitronenabrieb, Saft einer halben Zitrone und dem Rapsöl eine Mayonnaise herstellen. Davon ca. 2 Esslöffel abnehmen und mit der Lachs-Apfel-Zwiebel-Mischung vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für ein paar Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Mithilfe eines Servierrings auf einem Teller anrichten.

Späne in einer feuerfesten Form verteilen. Mit einem Bunsenbrenner ausgiebig anbrennen. Wenn ausreichend Rauch entsteht das Stroh hinzugeben und ebenfalls anzünden. Das Feuer mit einer Räucherglosche ersticken und die rauchgefüllte Glosche über das Tatar stellen.

### Für die Leinöl-Kartoffeln:

Kartoffeln in reichlich Salzwasser gar kochen. Auskühlen lassen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit der Milch, Muskat, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und aufkochen lassen. Köcheln lassen, bis die Milch sämig wird. Zum Schluss den Sauerrahm unterrühren und nochmal abschmecken. Das Leinöl erst kurz vor dem Servieren über die Kartoffeln gießen und mit dem frischen Dill garnieren.

### Für den Parmesan-Kapern-Chip:

Kapern trockentupfen und ca. 10 Sekunden in 170 Grad heißem Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Parmesan auf ein Backblech reiben, die Kapern und die Leinsamen darauf verteilen und bei 200 Grad Oberhitze im Backofen ca. 5 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Auskühlen in die gewünschte Größe brechen.

Oliver Giemsa am 06. November 2023