

Blatt-Salat mit Mini-Rösti und Lachs-Tatar

Für 2 Personen

150 g geräucherter Lachs	1 große Kartoffel, fest	2 Schalotten
1 kleiner Lollo Rosso	1 kleiner Lollo Bionda	1 kleiner Radiccio
1 grüner Eichblattsalat, klein	50 g Rucola	50 g Portulak
2 Radieschen	1 Zitrone	1 Bund frischer Dill
2 EL Rote Beete-Sprossen	250 g Naturjoghurt	1 TL Dijonsenf
1 TL Honig	1 Muskatnuss	3 EL Balsamicoessig
5 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Lachs in möglichst kleine Stücke schneiden. Eine Schalotte abziehen und in sehr feine Würfel schneiden, die Hälfte des Dills hacken und den Saft einer halben Zitrone auspressen. Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken und im Kühlschrank kalt stellen. Mehrere Blätter vom Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radiccio und Eichblattsalat abtrennen und gemeinsam mit dem Rucola, dem Portulak und den Rote Beete-Sprossen waschen und trocken schleudern. Alle Salatblätter in mundgerechte Stücke zupfen. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Eine Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Für das Dressing den Joghurt, den Senf, den Honig, den Essig, zwei Esslöffel Olivenöl und die Schalottenwürfel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffel schälen, mit einer Reibe in feine Streifen reiben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ein Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und kleine Rösti aus den Kartoffelstreifen backen. Den Salat mit dem Dressing vermengen, auf einem Teller anrichten, die Rösti sowie kleine Nocken des Lachstatars darauf setzen und servieren.

Sandra Hofmann am 11. Januar 2011