

Lachs-Tatar mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

100 g Lachsfilets, ohne Haut	100 g geräucherter Lachs	300 g feste Kartoffeln
1 Zwiebel	2 Limetten	1 Zitrone
1 Ei	0,5 Bund Dill	250 g Crème-fraîche
2 EL Speisestärke	Rapsöl, Kresse	Salz, Pfeffer

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und eine Schüssel geben. Beide Lachssorten in sehr feine, kleine Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Den Dill waschen, trockentupfen und fein hacken. Den Limettensaft zusammen mit dem Dill zu den Lachswürfeln geben, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend in den Kühlschrank stellen. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Das Ei trennen und das Eigelb zu den Kartoffelraspeln geben. Die Speisestärke ebenfalls zugeben und untermischen. Aus der Masse Puffer formen und diese in einer Pfanne in heißem Rapsöl ausbacken. Die Puffer anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Crème-fraîche in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Kresse waschen und trockentupfen. Den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen. Den Rösti auf einem Teller anrichten, etwas Lachstatar darauf geben, mit Crème-fraîche und Kresse garnieren und servieren.

Carina Kaufmann am 14. Mai 2013