

Zweierlei vom Lachs

Für zwei Personen

100 g frischer Wildlachs	100 g Räucherlachs	4 Kartoffeln
1 Limette	10 g Ingwer	2 Zweige Dill
2 Zweige Kerbel	20 g Speisestärke	100 g Crème-fraîche
50 g Frischkäse	30 g Butterschmalz	100 ml Sahne
10 ml Wermut	Balsamicocreme	Salz, Pfeffer

Den Wildlachs einfrieren. Den Räucherlachs grob klein schneiden, in einen Mixer geben und klein mixen. Nun den Frischkäse dazugeben und nochmals mixen. Anschließend die Farce herausholen und in eine Schüssel geben. Die Sahne schlagen und diese unter die Farce heben. Mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Wermut abschmecken. Die Farce mit dem Spritzbeutel in ein kleines Glas geben und kühl stellen. Die Limette waschen und halbieren. Nun kleine Spalten herausschneiden und aus dem Rest den Saft auspressen. Den Dill waschen und fein hacken. Nun die Crème-fraîche mit dem Limettensaft und dem Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den angefrorenen Lachs in feine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kerbel waschen und klein hacken. Die Kartoffeln waschen, klein raspeln, mit Speisestärke verkneten und in einer warmen Pfanne mit dem Butterschmalz knusprig braun rösten. Die Kartoffeln und das Lachstatar mit Hilfe von zwei Esslöffeln zu Nocken formen und zusammen mit dem Glas und dem Dip auf länglichen Tellern anrichten. Mit Kerbel, Limettenspalten und Balsamicocreme garnieren und servieren.

Lena Schwaab am 03. Dezember 2013