

Lachs-Tartar auf Kartoffel-Rösti mit Feldsalat

Für zwei Personen

100 g geräucherter Lachs	100 g frischer Lachs	200 g Kartoffeln
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 g Feldsalat
1 Zitrone	1 Limette	100 g Crème-fraîche
3 EL Dijon Senf	1 EL Senfsaat	0,5 frische Chilli
2 EL Honig	100 ml Sahne	100 g saure Sahne
50 ml Weißweinessig	1 TL Kartoffelmehl	3 Stiele Dill, frisch
Muskatnuss, Sonnenblumenöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, reiben und salzen. Ein Küchentuch in ein Sieb legen, darauf die geriebenen Kartoffeln geben und eine Schüssel darunter legen. Die Zitrone halbieren, auspressen. Den Lachs fein würfeln, in eine Schüssel geben und eine fein geschnittene halbe Zwiebel dazu geben. Anschließend mit Crème-fraîche vermengen. Dazu den Dill hacken und untermengen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Limette halbieren und auspressen. Eine halbe Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit Sahne und mit der Hälfte des Limettensaftes vermischen. Im Anschluss Salz, Pfeffer und Zucker dazu geben und mit einem Schuss Olivenöl und Weißweinessig verrühren. Das Dressing mit dem Salat vermengen. Den scharfen Senf mit Honig, Senfsaat, Weißweinessig und frischem Dill gut vermengen und in den Spritzbeutel geben. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen. Die Kartoffeln ausdrücken und den austretenden Saft auffangen. Die Stärke absetzen lassen, das Wasser abschütten und die Stärke zu den geriebenen Kartoffeln geben. Anschließend mit Muskatnuss abschmecken. Einen gehäuften Esslöffel der Kartoffelmasse in die heiße Pfanne geben, flach drücken und von beiden Seiten goldbraun braten. Den Reibekuchen zusammen mit dem Lachstartar und dem Feldsalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Tanja Hirsch am 11. März 2014