

Lachs-Tatar auf Kartoffel-Chips

Für zwei Personen

Für den Lachstatar:

100 g Lachsfilet	50 g Räucherlachs	1 Schalotte
1/2 Bund Dill	1 Limette	20 g Meerrettich
1 Prise Koriander	100 g Crème-fraîche	1 EL Kapern

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelchips:

1 große Kartoffel, festk.	300 ml Sonnenblumenöl	scharfes Paprikapulver
---------------------------	-----------------------	------------------------

Salz, Pfeffer

Das Sonnenblumenöl für die Chips in einem kleinen Topf erhitzen. Der optimale Hitzepunkt ist dann erreicht, wenn der Stiel von einem Holzkochlöffel im Öl Blasen schlägt. Die Kartoffel schälen und die Chipsscheiben mit dem Sparschäler auf der größten vorhandenen Fläche abhobeln und im heißen Öl ausbacken, anschließend auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen, salzen, pfeffern und etwas Paprikapulver darüber geben. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in feine Streifen und anschließend in Würfel schneiden. Den Räucherlachs klein hacken. Den Meerrettich fein reiben. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Den Dill waschen, trocken tupfen, von den Stielen befreien und fein hacken. Die Schale von der Limette abreiben, mit etwas Limettensaft, der gehackten Schalotte, dem Dill, dem Meerrettich, dem Ingwer, den Kapern und etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer, dem gemahlene Koriander und etwa die Hälfte der Crème-fraîche vermischen. Die Masse anschließend sorgfältig unter den Lachstatar mischen. Fürs Anrichten die restliche Crème-fraîche in den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf einen Teller einige Kartoffelchips legen, den Tartar darauf anrichten und jeweils mit einem weiteren Kartoffelchip abdecken mit der Crème-fraîche aus dem Spritzbeutel und etwas Dill garnieren und servieren.

Gerry Wrede am 12. August 2014