

Lachs-Praline auf Baby Leaf mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für die Lachspraline:

200 g Räucherlachsscheiben	1 rote Paprika	3 Lauchzwiebeln
200 g Frischkäse	50 ml Sahne	1 Bund Schnittlauch
Meersalz, Pfeffer		

Für den Baby Leaf:

100 g Baby Leaf	50 ml weißer Balsamico	50 ml Feigensenf
50 ml Rinderfond	50 ml Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

4 große Kartoffeln	2 EL Haferflocken	1 Ei
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Rösti die Kartoffeln schälen, reiben und leicht ausdrücken. Das Ei und die Haferflocken untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Lachspraline die Enden der Lauchzwiebeln abschneiden und zusammen mit dem Schnittlauch fein schneiden. Die Paprika aufschneiden, die Kerne und den grünen Strang entfernen und fein würfeln. Anschließend den Großteil des Schnittlauchs, die Lauchzwiebeln und die Paprikastücke mit dem Frischkäse und der Sahne vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf den Räucherlachsscheiben verteilen und darin einrollen. Die Pralinen mit je einem Stiel Schnittlauch zusammenbinden. Den Salat waschen und trockenschleudern. Für das Dressing den weißen Balsamico, das Olivenöl, den Feigensenf und den Rinderfond verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Dressing über den Salat geben. Für die Rösti das Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen. Mit der Hand Teile der Kartoffelmasse abtrennen, Kugeln formen, diese platt drücken und von beiden Seiten goldgelb braten. Anschließend die Rösti auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Lachspralinen mit dem Baby Leaf Salat und den Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Sylvia Hohlbauch am 04. November 2014