

Lachs-Kräuter-Tatar, Kartoffel-Rösti, Fenchel-Salat

Für zwei Personen

Für das Tatar:

400 g geräucherter Lachs	1 Limette	2 Lauchzwiebeln
200 g Crème-fraîche	3 Stiele glatte Petersilie	3 Stiele Basilikum
3 EL natives Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Rösti:

3 große festk. Kartoffeln	1 Ei	4 EL Stärkemehl
1 Muskatnuss	250 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Fenchelsalat:

1 Fenchelknolle, à 500 g	1 Honigmelone	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tatar die Schale einer Limette reiben und den Saft der halben Limette auspressen. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Petersilie und das Basilikum zupfen, fein hacken und den Lachs in feine Würfel schneiden. Anschließend die Kräuter mit dem Lachs, der Frühlingszwiebel, dem Limettenabrieb und dem Limettensaft vermengen, anschließend mit der Crème-fraîche und dem Olivenöl zu einem geschmeidigen Tatar verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für die Rösti die Kartoffeln schälen, grob reiben und mit dem Ei und dem Stärkemehl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. Anschließend eine Pfanne mit reichlich Sonnenblumenöl erhitzen, die Kartoffelmasse in kleine Puffer formen und in dem heißen Olivenöl goldbraun ausbacken. Für den Salat das Fenchelgrün von der Knolle trennen und beiseite legen. Den Fenchel fein hobeln, das Basilikum fein hacken und zusammen in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig kneten. Die Schale der Zitrone reiben, den Saft auspressen. Den Abrieb und den Saft mit dem Olivenöl vermengen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Melone halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Anschließend die Frucht unter den Fenchel mischen. Das Lachs-Kräuter-Tatar auf Kartoffelrösti mit Fenchel-Melonen-Salat auf Tellern anrichten, mit dem Fenchelgrün garnieren und servieren.

Birgit Jourdan am 02. Dezember 2014