

Avocado-Lachs-Tatar mit Rösti und sautierten Garnelen

Für zwei Personen

Für das Avocado-Lachs-Tatar:

200 g Lachsfilet, ohne Haut	100 g geräucherter Lachs	1 Avocado
1 Limette	150 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
2 EL Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die sautierten Garnelen:

10 Riesengarnelen	2 Zehen Knoblauch	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 rote Chili	Butterschmalz	

Für die Kartoffelrösti:

500 g festk. Kartoffeln	2 Schalotten	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und anschließend mit dem Standhobel kleinhobeln. Zwei Schalotten abziehen, kleinschneiden und mit den Kartoffeln vermengen. Für einen Rösti zwei Esslöffel der Masse in der Hand zu einem Küchlein formen. Den Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin von jeder Seite vier Minuten ausbacken. In einer weiteren Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Die Chili halbieren, von den Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln abziehen und ebenfalls kleinschneiden. Alles in die Pfanne geben. Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, entdarmen und mit anbraten.

Den Räucherlachs, den frischen Lachs und die Avocado in feine Würfel schneiden. Die Limette auspressen und die Hälfte des Saftes mit dem Lachs und der Avocado vermengen. Die Hälfte des Dills hacken und zusammen mit dem Rapsöl dazugeben. Das Tatar mit Salz, Cayennepfeffer und schwarzem Pfeffer würzen. Den restlichen Dill hacken und in einer Schüssel mit der Crème fraîche und dem restlichen Limettensaft vermengen.

Einen Servierring zu drei Vierteln mit Tatar füllen, die Crème fraîche darauf geben und als Topping sautierte Garnelen darauf geben. Das Avocado-Lachs-Tatar mit Rösti und sautierten Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Schwind am 08. Mai 2015