

Lachs-Tatar mit Rösti und Dill-Schaum

Für zwei Personen

Für das Tatar:

75 g Bio Lachsfilet	75 g Bio Räucherlachs	$\frac{1}{2}$ Schalotte
1 Knoblauchzehen	1 EL Butter	1 ungespritzte Zitrone
1 TL Ingwerwurzel	1 TL Dillspitzen	1 TL Naturjoghurt
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Rösti:

300 g festk. Kartoffeln	1 Ei	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
30 g Mehl	Muskatnuss	Salz
weißer Pfeffer		

Für den Dillschaum:

$\frac{1}{2}$ Bund Dill	3 EL saure Sahne	50 g Schlagsahne
-------------------------	------------------	------------------

Das Lachsfilet und den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und vermischen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in zerlassenen Butten vier Minuten bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Die Schalotten und den Knoblauch mit dem Lachs, Zitronenabrieb, Ingwer, Dill und Joghurt in einer Schüssel mischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen und mit einer Küchenreibe grob reiben. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die geriebenen Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit dem Ei verrühren. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden und unterheben. Das Mehl unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rösti im Metallring darin anbraten. Nach dem braten kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dillschaum den Dill sehr fein hacken, in einem hohen Gefäß mit saurer Sahne und Schlagsahne verrühren und mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rösti mittig auf dem Teller platzieren. Lachstatar darauf verteilen und mit Dillschaum garnieren und servieren.

Friederike Blümel am 14. Juli 2015