

Räucherlachs-Tatar, Rösti, Meerrettich-Limetten-Creme

Für zwei Personen

Für das Tatar:

250 g Räucherlachs	1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Limette
50 g Schmand	50 ml Olivenöl	3 EL Dijon-Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Meersalz
Pfeffer		

Für die Rösti:

2 mehligk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel	2 Eier
4 TL Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Creme:

$\frac{1}{2}$ Limette	$\frac{1}{2}$ Wurzel Meerrettich	100 g Crème-fraîche
rosenscharfes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für das Wachtelei:

2 Wachteleier	20 ml Weißweinessig	Salz
---------------	---------------------	------

Für die Wachteleier Wasser mit Essig in einem Topf zum Sieden bringen.

Für die Rösti Kartoffeln schälen und mit einer Gemüsereibe fein raspeln. Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Kartoffelraspel, Zwiebel, Petersilie, Eier und Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, aus der Masse Rösti formen und diese von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Für das Räucherlachs-Tatar Räucherlachs in feine Stücke schneiden. Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden. Limette auspressen. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter der Petersilie abzupfen und mit Schnittlauch fein hacken. Räucherlachs, Frühlingszwiebel, Limettensaft, Schmand, Olivenöl, Senf, Schnittlauch und Petersilie vermengen. Tatar mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Meerrettich-Limetten-Creme Schale der Limette abreiben und Saft auspressen. Meerrettich schälen und reiben und drei Esslöffel des Meerrettichs mit Limettensaft, Limettenschale und Crème fraîche vermengen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Für das pochierte Wachtelei Wachteleier vorsichtig öffnen und jeweils ein Ei für eine knappe Minute in das siedende Essig-Wasser geben. Dann mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser heben und in Salzwasser abschrecken. Vor dem Servieren salzen.

Räucherlachs-Tatar mit Kartoffel-Rösti, Meerrettich-Limetten-Creme und pochiertem Wachtelei auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Jonek am 27. September 2016