

Lachs-Tatar, Wan Tan-Körbchen, Crème fraîche, Reibekuchen

Für zwei Personen

Für die Wan Tan-Körbchen:

4 Wan-Tan-Teigblätter Öl

Für die Crème:

1 kleine Schalotte	2 Cornichons	1 TL Kapern
200 g Tomaten	1 Limette, Saft	150 g Crème-fraîche
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Msp. Piment-d'Espelette	1 Prise Fleur de Sel
Pfeffer		

Für den Lachs:

200 g Lachsfilet	10 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Limette
Salz	Pfeffer	

Für den Reibekuchen:

300 g festk. Kartoffeln	2 Eier	1 kleine Zwiebel
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer
1 Muskatnuss		

Für die Wan Tan-Körbchen:

Wan Tan-Blätter auftauen lassen.

In einer Pfanne Öl auf circa 180 Grad erhitzen. Die Teigblätter einzeln in das heiße Öl geben und mit einer kleinen Kelle die Blätter in der Mitte nach unten drücken, sodass eine kleine Vertiefung entsteht.

Für die Crème:

Schalotte abziehen und in kleine Stücke schneiden. Kapern und Cornichons fein hacken. Tomaten häuten, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trocken wedeln und klein schneiden. Limette halbieren und auspressen.

Crème fraîche aufschlagen und mit etwas Limettensaft verfeinern. Mit Chilipulver würzen. Tomaten, Schalotte, Kapern, Cornichons, Meersalz und Schnittlauch und Pfeffer unter die Crème fraîche heben.

Für den Lachs:

Lachs mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. Unmittelbar vor dem Servieren leicht salzen und pfeffern, mit Olivenöl beträufeln.

Limette halbieren und auspressen. Ein wenig Saft über das Lachstatar träufeln.

Für den Reibekuchen:

Kartoffeln schälen und auf der Reibe reiben.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffel mit Eiern und Zwiebel vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Öl in Pfanne erhitzen. Kleine Kartoffelplätzchen in der Pfanne ausbacken, bis sie goldbraun sind. Die ausgebackenen Wan Tan-Körbchen mit dem Lachstatar befüllen und jeweils mit einer Nocke der Creme fraiche Masse garnieren, anschließend servieren.

Thomas Klose am 31. Januar 2017