

Dreierlei von der Kartoffel mit Lachs-Ceviche

Für zwei Personen

Für die Cremesuppe:

200 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte	1 Frühlingszwiebel
350 ml Gemüsefond	125 ml Sahne	1 Lorbeerblatt
1 Muskatnuss	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

200 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	75 ml Sahne
1 Muskatnuss	Salz	

Für den Rösti:

2 mehligk. Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
-----------------------	--------------------	---------------

Für das Ceviche:

1 Lachsfilet à 150 g	1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ rote Chili
1 Schalotte	2 Limetten	1 TL weißer Balsamico
$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	3 EL Walnussöl
$\frac{1}{2}$ TL Meersalz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 EL Lachskaviar	1 Gurke	1 Frühlingszwiebel
------------------	---------	--------------------

Für die Cremesuppe:

Die Kartoffeln schälen und fein würfeln. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, von den Enden befreien und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen und das Gemüse darin anschwitzen. Gemüsefond und Sahne aufgießen, mit Lorbeer, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe ca. 10 Minuten kräftig aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und nochmals abschmecken. Vor dem Anrichten cremig aufschäumen.

Für das Püree:

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden, in reichlich Salzwasser gar kochen und durch ein Sieb abgießen. Butter und Sahne in einem Topf erhitzen und mit Muskat und Salz würzen. Die Kartoffeln durch eine Presse geben, cremig verrühren und durch ein Sieb streichen. Das Püree bis zum Anrichten warm halten.

Für den Rösti:

Die Kartoffeln schälen, auf einer Vierkantreibe grob reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Rösti auf beiden Seiten knusprig braten. Die Rösti auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Ceviche:

Den Lachs waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Die Limetten auspressen und etwas Schale abreiben. Den Fisch mit Limettensaft und -schale in eine Schüssel geben und darin ca. 15 Minuten marinieren lassen. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Gurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Kerbel und Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel, Chili, Kerbel, Dill, Gurkenwürfel, Balsamico und Öl zum Fisch geben und vorsichtig vermengen.

Mit Zucker, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Das Dreierlei von der Kartoffel mit Lachs-Ceviche auf Tellern anrichten, mit Lachskaviar garnieren und servieren.

Gabriela Steiner am 19. April 2017