

Lachs-Tatar mit Kartoffel-Linsen-Rösti und Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

200 g Lachsfilet	10 Sardellen	1 Zitrone (Saft, Abrieb)
1 Limette (Saft, Abrieb)	1 EL Crème-fraîche	3 Stiele Dill
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL Cayennepfeffer	Salz

Für den Rösti:

50 g rote Linsen	300 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
3 Stiele Dill	1 TL Muskatgewürz	3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Mango-Rucola-Salat:

1 reife Mango	300 g Rucola	1 Granatapfel
$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
4 EL Olivenöl	100 g Zucker	50 ml Wasser

Für die Garnitur:	1 Kästchen rote Kresse	3 Essbare Blumen
--------------------------	------------------------	------------------

Für das Lachstatar:

Den Lachs und die Sardellen sehr fein würfeln und in einer Schale mit Crème fraîche vermengen. Zitronen- und Limettenabrieb hinzufügen. Zitrone und Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Dill und Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Die Spitzen des Dills abzupfen und fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Dill und Schnittlauch zum Tatar geben und mit Salz, Cayennepfeffer und jeweils 1 EL Zitronen- und Limettensaft abschmecken.

Für den Rösti:

Linsen in einem Topf mit kochendem Wasser 8-10 Minuten weich garen. In einem Sieb abgießen. Zwiebel abziehen. Kartoffeln schälen und mit der Zwiebel fein reiben. Kartoffel-Masse mit $\frac{1}{2}$ TL Salz würzen, in ein Sieb geben, 10 Minuten ziehen lassen und den Saft dabei auffangen. Linsen unter die Kartoffel-Masse mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffelsaft vorsichtig abgießen, die abgesetzte Stärke zur Kartoffel-Masse geben und untermischen.

Schmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Pro Rösti je 1 EL Kartoffel-Masse in die Pfanne geben und etwas flach drücken. Auf beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dillspitzen von den Stielen zupfen und damit die fertigen Rösti garnieren.

Für den Mango-Rucola-Salat:

Mango schälen, Fruchtfleisch grob vom Stein schneiden und in Stücke schneiden. Restliches Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Limette und Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Limetten- und Zitronensaft, Olivenöl und Wasser zugeben und alles fein pürieren. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Rucola waschen, trocken schleudern und auf eine Platte geben. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Mango in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Mango und Granatapfel auf der Rauke verteilen. Mango-Dressing darüber geben. Schalotten abziehen, in dünne Streifen schneiden und auf dem Salat verteilen.

Für die Garnitur:

Lachstatar mit Kartoffel-Linsen-Rösti und Mango-Rucola-Salat auf Tellern anrichten, mit Dill, Kresse und Blumen garnieren und servieren.

Marcel Wessels am 06. Februar 2018