

# Lachs-Tatar mit Wasabi-Schmand, Forellen-Kaviar, Rösti

## Für zwei Personen

### Für das Lachstatar:

350 g Lachsfilet	100 g geräucherter Lachs	2 EL Wildlachskaviar
2 Schalotten	1 Limette	3 Zweige Dill
2 EL Olivenöl	Chili	Salz, Pfeffer

### Für den Wasabi-Schmand:

150 g Forellenkaviar	200 g Schmand	50 ml Sahne
3 TL Wasabipaste	Salz	

### Für den Rösti:

400 g vorw. festk. Kartoffeln	Muskatnuss	Butter, Salz, Pfeffer
-------------------------------	------------	-----------------------

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 EL Schmand	1 EL Forellenkaviar
---------------------------------	--------------	---------------------

### Für das Lachstatar:

Schalotten abziehen und fein hacken. Dill abbrausen, trockenwedeln, Fähnchen abzupfen und fein hacken. Ca. 1 TL Limettenschalenabrieb fein abreiben, dann Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Lachs waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.

Räucherlachs ebenso klein schneiden. Lachs, Schalotten, Dill, Limettenzesten und Saft zusammen mit dem Olivenöl in eine Schüssel geben und verrühren. Wildlachskaviar untermengen und zuletzt mit Salz, Chili und Pfeffer würzen. Lachstatar mittels Servierring auf Tellern anrichten.

### Für den Wasabi-Schmand:

Schmand, Wasabi und Sahne glatt rühren und mit Salz abschmecken.

Schmand dekorativ auf dem Tatar anrichten und mit dem Forellenkaviar garnieren.

### Für den Rösti:

Die Kartoffeln waschen, schälen. Kartoffeln mit einer Küchenreibe grob raspeln. Raspel mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Ausreichend Öl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen und die Kartoffelrösti-Masse in einem Servierring darin unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vorgang wiederholen, bis die Masse komplett aufgebraucht ist.

### Für die Garnitur:

Schnittlauch zu einem Knoten binden, mit einem Klecks Schmand sowie Kaviar garnieren.

Lachstatar mit Wasabi-Schmand, Forellenkaviar und Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Sierk am 04. April 2018