

# Tatar, Sashimi, Lachs-Würfel mit Avocado und Rösti

## Für zwei Personen

### Für das Tatar:

150 g Lachsfilet	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft, Abrieb)	1 EL Traubenkernöl
1 Spritzer weißer Balsamico	2 EL Crème fraîche	2 TL Forellenkaviar
3 Zweige Basilikum	3 Stängel Schnittlauch	Salz, Pfeffer

### Für das Sashimi:

150 g Lachsfilet	1 Hass-Avocado	1 Limette
1 Zitrone	1 Orange	4 EL salzige Sojasauce
4 EL süße Sojasauce	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Lachswürfel:

100 g Lachsfilet	1 TL Wasabipaste	2 EL Crème-fraîche
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für den Rösti:

200 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	4 EL Butterschmalz
Öl	Salz	Pfeffer

## Für das Tatar:

Lachsfleisch in feine Würfel schneiden. Basilikum und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Traubenkernöl vermengen. Zitrone auspressen und den Saft und Abrieb dazugeben.

Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Balsamico verrühren Lachstatar anrichten und mit Crème fraîche und Kaviar garnieren.

## Für das Sashimi:

Zitrone und Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Avocado halbieren, Kern heraus drehen, Schale entfernen. Fruchtfleisch würfeln, in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronen- und Limettensaft und den Sojasaucen beträufeln.

Orange schälen und filetieren, die Filets klein schneiden und zu den Avocadowürfeln geben. Rest der Orange mit den Händen auspressen, den Saft dosiert zu den Würfeln geben und vorsichtig vermengen. Orangen- und Zitronenabrieb dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend kalt stellen.

Fischfilet längs in eine 4 cm breite Tranche schneiden, dann quer in 2 mm breite Scheiben schneiden und auf eine kalte Platte legen.

## Für die Lachswürfel:

Lachsfilet in Würfel mit 2x2 cm Kantenlänge schneiden, leicht salzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten anschwanken und warm stellen. Wasabipaste mit Crème fraîche zur richtigen Konsistenz anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für den Rösti:

Kartoffeln waschen, in einen Topf mit Salzwasser geben und ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, abschrecken und pellen. Auf einer Reibe raffeln. Zwiebel abziehen und fein hacken. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Zwiebel vermengen. Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse hineingeben und mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen formen und zusammendrücken. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Tatar, Sashimi und gebratene Lachswürfel mit Avocado und Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Ernst Otto Mahnke am 10. April 2018