

Lachs-Frikadelle, -Tatar, Räucher-, Kartoffel-Puffer

Für zwei Personen

Für die Lachsfrikadelle:

| | | |
|------------------|--------------------|---------------|
| 300 g Lachsfilet | 70 g durchw. Speck | 1 Schalotte |
| 1 TL Senf | 1 Ei | 1 Bund Kerbel |
| 3 EL Paniermehl | 50 g Butterschmalz | Salz, Pfeffer |

Für das Lachstatar:

| | | |
|------------------|-----------------|--------------------|
| 200 g Lachsfilet | 1 Avocado | 1 Zitrone |
| 1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe | 1 EL Crème-fraîche |
| Salz | Pfeffer | |

Für Lachs und Puffer:

| | | |
|-----------------------|-------------------------|-------------|
| 150 g Räucherlachs | 300 g festk. Kartoffeln | 1 Zitrone |
| 150 g Crème-fraîche | 1 EL Mehl | 1 Bund Dill |
| 100 ml Sonnenblumenöl | Salz | Pfeffer |

Für den Feldsalat:

| | | |
|-------------------|---------------|--------------------|
| 2 EL Himbeeressig | 2 EL Olivenöl | 1 TL körniger Senf |
| 1 TL Honig | Salz | Pfeffer |

Für die Lachsfrikadelle:

Den Lachs sehr fein schneiden und den Speck durch den Fleischwolf geben. Das Paniermehl in ein wenig Wasser aufquellen lassen. Schalotte abziehen und zusammen mit dem Kerbel fein hacken. Beides zum Paniermehl geben und das Ei und den Senf dazugeben. Alles mit Lachs und Speck vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Frikadellen formen und im Fett ausbacken. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für das Lachstatar:

Das Lachsfilet sehr fein würfeln. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und ebenfalls sehr fein würfeln. Die Würfel mit Crème fraîche, und etwas Zitronenabrieb in einer Schüssel vermengen. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Mit zu dem Tatar geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Räucherlachs, Kartoffelpuffer:

Die Kartoffeln schälen und reiben. Die geriebene Kartoffel durch ein Geschirrtuch einmal ausdrücken, damit die Masse nicht so feucht ist. Nun mit dem Mehl verrühren und Salz und Pfeffer dazugeben. Zu einem Rösti formen und in heißem Öl 3 Minuten von jeder Seite anbraten.

Einen Dip aus Crème fraîche, gehacktem Dill und Zitronenabrieb anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs auf den Rösti geben und mit einem Klecks von dem Dip servieren.

Für den Feldsalat:

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jonas Kratzke am 17. Juli 2018