

Lachsfilet auf Kartoffel-Rösti mit Wasabi-Creme

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 150 g Olivenöl Meersalz
weißer Pfeffer

Für die Rösti:

4 große mehligk. Kartoffeln 1 Ei 1 EL Mehl
1 Muskatnuss 5 EL Butterschmalz Pfeffer, Salz

Für die Gurkennudeln:

1 Salatgurke 1 Zitrone 250 g Crème fraîche
1 TL Zucker Salz Pfeffer

Für die Wasabicreme:

100 g Crème-fraîche 1 EL Wasabipaste

Für den Lachs:

Die Lachsfilets waschen und trocken tupfen. In heißem Olivenöl für 2 Minuten anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Für die Rösti:

Die Kartoffeln schälen, grob reiben und die Flüssigkeit abgießen.

Geriebene Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Messerspitze Muskat mit Ei und Mehl unterrühren. Kartoffelmasse in heißem Butterschmalz portionsweise knusprig ausbacken.

Für die Gurkennudeln:

Gurke schälen, mit einem Sparschäler in Streifen schneiden.

Zitronenschale abreiben und zur Crème fraîche geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gewürzte Crème fraîche mit den Gurkenstreifen vermengen.

Für die Wasabicreme:

Crème fraîche und Wasabi vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Döring am 10. März 2020