

# Avocado-Apfel-Tatar auf Kartoffel-Rösti mit Lachs

## Für zwei Personen

### Für das Tatar:

1 Avocado	1 grüner Apfel	2 Limetten
1 Schalotte	1 cm Ingwer	2 EL Apfelessig
1 EL weißer Balsamicoessig	½ Bund Blattpetersilie	1 Prise Zucker
6 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Kartoffelrösti:

2 große mehligk. Kartoffeln	Muskatnuss	Salz
-----------------------------	------------	------

### Für den geflämmten Lachs:

1 Lachsfilet, à 150 g	1 Limette	1 EL Sesamöl
Salz		

### Für das Öl:

1 Körbchen Kresse	6 EL Sonnenblumenöl	Salz
-------------------	---------------------	------

### Für die Garnitur:

2 EL Holunderkapern

## Für das Tatar:

Die Limetten halbieren. Avocados schälen, Kern entfernen, würfeln und mit Limettensaft säuern. Apfel halbieren, entkernen und eine Hälfte in gleichgroße Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln.

Ingwer schälen und sehr fein würfeln.

Alles vermengen und mit Apfelessig, Balsamico und Olivenöl vermischen.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie fein schneiden und unterheben.

## Für die Kartoffelrösti:

Kartoffeln schälen und fein reiben. Kartoffeln salzen und mit Muskat abschmecken. In ein Sieb über eine Schüssel geben und eine Weile stehen lassen. Kartoffeln ausdrücken und Wasser auffangen. Die Flüssigkeit abschütteln und die übrige Stärke zurück zu den Kartoffeln geben. Mit Hilfe von Anrichteringen zu Rösti formen und in einer Pfanne mit reichlich Öl ausbacken. Danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

## Für den geflämmten Lachs:

Lachsfilet mit dem Bunsenbrenner abflämmen, sodass auf der Oberfläche Röstaromen entstehen. Mit dem Sesamöl einpinseln, leicht salzen und Limettenzesten darüber reiben.

## Für das Öl:

Kresse mit dem Sonnenblumenöl und etwas Salz in den Mixer geben und aufmixen. In ein Passtuch über ein Sieb geben und in eine Schale tropfen lassen.

## Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Habermann am 18. Oktober 2022