

# Lachs-Tatar mit Apfel-Gurken-Salat und Kartoffelecken

**Für zwei Personen**

**Für die Kartoffelecken:**

250 g Kartoffeln                      Pflanzenöl                      Salz

**Für die Avocado-creme:**

1 Avocado                              1 Knoblauchzehe      75 g Crème-fraîche  
Salz                                      Pfeffer

**Für das Lachstatar:**

200 g Lachsfilet ohne Haut       $\frac{1}{2}$  Zitrone, Saft              1 EL Fischsauce  
1 Prise Chili                              2 EL Olivenöl              Salz

**Für den Apfel-Gurken-Salat:**

1 Römersalatherz                       $\frac{1}{2}$  Salatgurke                      2 Frühlingszwiebeln  
1 grüner Apfel                              1 Limette, Saft

**Für das Dressing:**

1 EL Cashewkerne                      1 EL Fischsauce              2 EL neutrales Pflanzenöl  
Pfeffer

**Für die Kartoffelecken:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und achteln. Auf einem Backblech mit Papier auslegen, mit Öl beträufeln und mit Salz bestreuen. Im Backofen garen bis sie knusprig sind.

**Für die Avocado-creme:**

Avocado entsteinen, aus der Schale heben und in einen Multizerkleinerer geben. Crème fraîche, abgezogene Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer dazugeben und alles miteinander zu einer Creme aufmixen.

**Für das Lachstatar:**

Lachs fein würfeln und mit etwas Olivenöl, etwas Fischsauce und 1 EL Zitronensaft vermengen. Mit Chilipulver und Salz würzen.

**Für den Apfel-Gurken-Salat:**

Gurke und den Apfel schälen, die Kerne und Kerngehäuse entfernen und in dünne Streifen schneiden. Beides in einer Schale vermengen und mit Limettensaft beträufeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Anschließend alles vermengen und mit dem Dressing (s.u.) mischen.

**Für das Dressing:**

Cashewkerne fein hacken und in einer kleinen Schale mit 2 EL Öl und einem EL Fischsauce und Pfeffer würzen.

Anna Alexander-Eichler am 31. Juli 2024