

## Lachs-Tatar in Limetten-Marinade

### Für 2 Personen

300 g Lachs	3 Limetten, unbehandelt	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	100 g Crème-fraîche	1 Zwiebel
500 g Kartoffeln, mehlig	2 EL Butterschmalz	1 Bund Schnittlauch

Den Lachs sorgfältig von Gräten und vom Fett befreien und in sehr feine Würfel schneiden. Die Limettenschale abreiben und mit Salz, Pfeffer, ca. 2 EL Olivenöl und dem Saft von ein bis zwei Limetten unter den Lachs geben und alles kalt stellen. Crème-fraîche mit dem restlichen Limettensaft verrühren, mit Salz abschmecken und ebenfalls kalt stellen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln auf einer groben Reibe reiben, salzen, einige feine Zwiebelwürfel zugeben, die Masse gut ausdrücken und in einer Pfanne mit Butterschmalz kleine Rösti ausbacken. Den Schnittlauch waschen, trocknen, fein schneiden unter das Lachstatar geben und alles noch mal abschmecken. Lachstatar mit Crème-fraîche servieren, dazu passt gut grüner Blattsalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 12. August