

Kartoffel-Rösti mit Lachs-Tatar, Gurken-Dill-Salat

Für 4 Personen

Für die Rösti:

600 g Kartoffeln, festk. 2 Eigelb Salz

5 EL Rapsöl

Für den Gurkensalat:

2 Salatgurken Salz $\frac{1}{2}$ Bund Dill

50 g Crème-fraîche 1 EL Apfelessig Pfeffer

Zucker

Für das Lachstatar:

$\frac{1}{2}$ Bio-Limette $\frac{1}{2}$ Schalotte 350 g Lachsfilet (Sushi-Qualität)

2 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Kartoffeln schälen, waschen und abtropfen lassen. Kartoffeln auf einer groben Küchenreibe (Röstireibe) raspeln. Mit Eigelben und Salz vermengen.

Eine mittlere beschichtete Pfanne erhitzen. 3 EL Öl hinein geben. Die Kartoffelraspel gleichmäßig in der Pfanne verteilen und mit einem Pfannenwender zu einem flachen, kompakten Rösti andrücken.

Kartoffeln zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten sacht braten, bis sich eine goldbraune, knusprige Kruste gebildet hat.

In der Zwischenzeit Gurken schälen, putzen, nach Belieben die weichen Kerne in der Mitte entfernen. Gurken in feine Scheiben hobeln und mit etwas Salz mischen.

Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Crème fraîche, Apfelessig und Dill verrühren. Die Gurken ausdrücken und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Rösti dann auf einen großen flachen Deckel oder Teller stürzen.

Übriges Öl in die Pfanne geben, erhitzen. Rösti mit der noch ungebratenen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen und bei schwacher bis mittlerer Hitze offen weitere ca. 10–15 Minuten sacht fertig braten, sodass die Kartoffeln gar sind.

Inzwischen Limette heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben.

Schalotte schälen und ebenfalls sehr fein würfeln.

Lachsfilet kalt abspülen, gründlich trocken tupfen und in sehr feine Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Limettenschale und Schalottenwürfeln vorsichtig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachstatar z. B. mit Hilfe von Garnieringen auf vier Teller verteilen. Rösti in Portionsstücke teilen und mit dem Gurkensalat und Tatar anrichten.

Ali Güngörmüs am 07. Mai 2018