

Zweierlei vom Lachs auf Kartoffel-Plätzchen

Für 4 Portionen

Räucherlachs:

500 g Räucherlachs	150 g Frischkäse	1/2 Zitronen-Saft
Salz, Pfeffer	Zucker	Muskat
1 Blatt Gelatine	1 Schalotte gewürfelt	2 Bund Schnittlauch
250 g Kartoffeln	4 Pumpernickel-Kreise à 3cm	

Kleiner Salat:

Balsamico Essig	Olivenöl	100 g Parmesan
10 Blatt Basilikum	Salz, Pfeffer, Zucker	

Vier Scheiben Lachs zur Seite legen. Den restlichen Lachs zu Tartar schneiden und mit der Hälfte des Frischkäses vermengen. Die Masse mit den Gewürzen abschmecken, mit einem Eisportionierer vier Kugeln formen und auf den Pumpernickel-Kreisen anrichten. Den restlichen Frischkäse mit Schnittlauch vermengen.

Das Gelatineblatt im Wasserbad auflösen und unter den Frischkäse rühren. Eine Stunde lang kaltstellen und danach jeweils einen Löffel davon auf eine Lachsscheibe geben. Zu einer Canneloni zusammen rollen und die Enden gerade schneiden.

Kartoffeln schälen und mit der Küchenreibe grob raspeln. Schalottenwürfel sowie Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Die Kartoffelmischung sofort in heißem Olivenöl zu knusprigen, kleinen Kartoffelplätzchen ausbacken.

Kleiner Salat:

Alle Zutaten im Mixer zu einer homogenen Masse vermengen. Als Salat empfiehlt sich eine Rucola- und Feldsalat-Mischung.

Tipp:

Geriebene Kartoffeln für Kartoffelplätzchen niemals lange vorher vorbereiten, da sich das Kartoffelwasser absetzt und dadurch die Kartoffel ihre Stärke verliert. Die Kartoffel wird sonst braun und schmeckt leicht oxidiert. Den Kartoffelteig niemals mit Mehl vermengen, da die Kartoffelplätzchen sonst teigig und matschig schmecken.

Frank Rosin am 26. August 2014