

Kartoffel-Stampf, Räucherlachs, Wasabi-Crème-fraîche

Für zwei Personen

Für Stampf und Fisch:

150 g Räucherlachs	150 g Pastinaken	150 g Kartoffeln (mehlig)
150 ml Sahne	1 TL Wasabipaste	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	

Für die Creme:

1 Limette	100 g Crème-fraîche	1 TL Wasabipaste
-----------	---------------------	------------------

Für die Garnitur:

Kaviar	1 großer Zweig Dill
--------	---------------------

Für den Stampf und Fisch:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln und Pastinaken schälen, in Würfel schneiden und in einem Sieb über Wasserdampf weichdämpfen.

Muskatnuss reiben. Sahne, Muskat und Salz einkochen lassen und ca.

bis auf die Hälfte reduzieren. Dann die weichen Kartoffeln und Pastinaken mit Hilfe einer Kartoffelpresse in die Flüssigkeit pressen und glattrühren.

Kleine Ringe mit etwas Öl ausreiben und den Stampf hineindrücken. Ring entfernen. Etwas Wasabicreme darauf geben.

Räucherlachsscheiben zu Röschen formen und auch darauflegen.

Für die Creme:

Limette halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Limette waschen, trockentupfen und Schale einer Viertel Limette abreiben.

Wasabipaste, Limettensaft- und schale sowie Crème fraîche zu einer cremigen Masse verrühren, leicht aufschlagen und zu den Törtchen servieren.

Für die Garnitur:

Dill abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht mit Limettenabrieb garniert auf Tellern anrichten und wenn gewünscht mit Kaviar garnieren und mit einem Dill-Zweig servieren.

Johann Lafer am 30. Dezember 2020