

Roher Lachs mit Kartoffel-Püree und Wachteleiern

Für 4 Personen:

| | | |
|----------------------|---------------------------|---------------------------|
| 400 g frischer Lachs | 500 g mehligkk Kartoffeln | 125 ml Sahne |
| 1 EL Butter | 1 EL Meerrettich | 2 EL frischer Meerrettich |
| 1 Bio-Limette | Salz | Pfeffer |
| 8 Wachteleier | Butter | |

Kartoffeln schälen und gar kochen. Abgießen und zurück in den Topf geben. Sahne mit der Butter erhitzen. Die Kartoffeln zerstampfen, dabei nach und nach die Sahne-Butter-Mischung dazugeben. Die Kartoffelmasse noch einmal mit einem Rührlöffel oder Schneebesen aufschlagen und den eingelegten sowie den frischen Meerrettich unterheben. Das Püree mit Salz abschmecken. Den Lachs in dünne Scheiben schneiden. Wachteleier aufschlagen und in eine Tasse füllen. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Wachteleier vorsichtig hineingleiten lassen und zu Spiegeleiern braten.

Das Kartoffelpüree auf Teller geben. Die rohen Lachscheiben darauf legen. Mit etwas frischem Meerrettich und Limettenabrieb bestreuen.

Die Eier teilen und je 2 auf den Lachs legen. Die Eier leicht salzen und pfeffern und alles mit etwas Olivenöl beträufeln.

Rainer Sass am 21. März 2021