

Räucherlachs-Tatar, Röstkartoffeln, Dillschmand

Für 4 Personen

600 g Drillinge	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
grobes Meersalz	500 g Räucherlachs	2-3 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Zitrone	1-2 TL Meerrettich
Olivenöl	200 g Schmand	1 Prise Zucker
1 TL Zitronensaft	1 Bund Dill	

Kartoffeln waschen (nicht schälen) in Salzwasser gar kochen und abgießen.

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem Glas flach drücken. Mit Olivenöl beträufeln und insgesamt 45 Minuten backen, bis sie knusprig sind. Anschließend mit grobem Meersalz würzen.

Den Räucherlachs in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Räucherlachs, Schalotten, Schnittlauch, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Meerrettich und schwarzen Pfeffer gründlich vermengen. Nach Bedarf 1-2 Esslöffel Olivenöl hinzufügen. Das Tatar abschmecken und im Kühlschrank 10-15 Minuten durchziehen lassen.

Den Schmand mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft glatt rühren und abschmecken. Den Dill waschen, trocken schütteln, fein hacken und unter den Schmand rühren. Das Räucherlachs-Tatar mit den Knusperkartoffeln und dem Dillschmand servieren.

Julia Floß am 05. Juni 2026