

Lachs-Tatar mit Kartoffel-Rösti

Für 4 Portionen

Lachstatar:

400 g frisches Lachsfilet	1 Bio- Limette	1-2 EL Anisschnaps
1 TL Piment d' espelette	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1-2 EL Olivenöl
1-2 Schalotten	3 EL Schmand	3 EL Joghurt
Salz, Pfeffer	Forellenkaviar	

Rösti:

4-5 Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer, Muskat
----------------	--------------------	-----------------------

Lachstatar:

Das Lachsfilet waschen, trocknen und in kleine Würfel schneiden. Die Limette säubern und die Schale abreiben. Den Saft auspressen. Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Lachswürfel in eine Schüssel geben und mit Schalotten und etwas Schnittlauch vermengen. Das Tatar mit Limettenschale, Limettenöl, Anisschnaps, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse kühl stellen.

Joghurt und Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Schnittlauch hinzufügen.

Den Lachs auf Teller geben und zu einem kleinen Törtchen formen.

Darauf ein Klecks Creme geben. Wer mag, kann darauf noch etwas Lachs- oder Forellenkaviar legen.

Rösti:

Kartoffeln schälen und in kleine Späne hobeln. Die Kartoffelspäne in ein Handtuch geben. Das Handtuch fest einrollen und die Flüssigkeit aus den Kartoffeln pressen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und 1 Portion Kartoffelspäne hineingeben. Die Masse etwas verteilen und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

Weitere Rösti ausbacken, dann mit dem Lachstatar servieren.

Rainer Sass am 04. August 2019