

Gefüllte Kartoffeln mit Kräuter-Creme und Lachs-Tatar

Für 4 Personen

8 mehligk. Kartoffeln	Salz	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie	1 Bund Kerbel	8 Stiele Dill
300 g Crème fraiche	150 g Crème double	50 g Sahne
Pfeffer, Zucker	Zitronensaft	300 g Lachsfilet
1 unbehandelte Limette	Piment d'Espelette	

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, trockenreiben und leicht mit Salz einreiben. Kartoffeln in Alufolie wickeln, auf ein Blech geben und im Ofen ca. 40 Minuten weich garen. Für die Kräutercreme die Kräuter abspülen, trockenschütteln und, bis auf Dill und Kerbel, fein hacken bzw. fein schneiden. Die Crème-fraîche, Crème double und Sahne mischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die gehackten Kräuter dazugeben. Für den Tatar den Lachs in kleine Würfel schneiden. Dillfähnchen von den Stielen zupfen. Dillfähnchen hacken. Limette abspülen, trockenreiben und die Schale von der Limette dünn abreiben. Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig vermischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Piment d'Espelette abschmecken. Eventuell noch mit etwas Limettensaft verfeinern. Die Kartoffeln aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Von der Kartoffel einen Deckel abschneiden, die Kartoffel mit einem Löffel aushöhlen, dabei einen ca. 0,5 cm breiten Rand lassen. Die Kräutercreme in einen Spritzbeutel füllen und in die ausgehöhlten Kartoffeln spritzen. Kerbelblättchen grob zerzupfen. Lachstatar und Kartoffeln auf Tellern anrichten mit Kerbelblättchen garnieren.

Karlheinz Hauser am 23. September 2013