

Rösti mit Sesam-Heilbutt und Wasabi-Schaum

Für 4 Personen

Für den Wasabischaum:

1 unbehandelte Limette	150 g Crème-fraîche	100 g griechischer Joghurt
20 ml Sojasauce	10 ml geröstetes Sesamöl	10 g Wasabi-Paste
Salz		

Für die Röstirolle:

600 g festk. Kartoffeln	25 g Butterschmalz	25 g Butter
Salz, Pfeffer		

Für den Sesamheilbutt:

1 Bund Schnittlauch	300 g geräucherter Heilbutt	200 g Räucherlachs
2 TL Kreuzkümmel	1 EL geröstetes Sesamöl	60 g Rucola
Pfeffer	1 Schale Shiso-Kresse	Olivenöl
2 TL gerösteter Sesam	einige Blättchen Petersilie	Johannisbeertomaten

Für den Wasabischaum:

Für den Wasabischaum die Limette waschen, trocknen, die Schale fein abreiben und beiseite stellen. Den Saft der Limette auspressen. Die Crème fraîche mit dem Griechischen Joghurt, 25 ml Limettensaft, der Sojasauce, dem Sesamöl, der Wasabi-Paste und etwas Salz in einer Schüssel verrühren.

Für die Röstirolle:

Die Kartoffeln waschen, schälen und mithilfe eines Spiralschneiders zu langen Kartoffelspaghetti schneiden. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Kartoffelfäden hineingeben. Diese dürfen ruhig den gesamten Pfannenboden bedecken. Etwas andrücken und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Den Rösti wenden, die Hälfte der Butter dazugeben und ebenfalls goldbraun braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Aus den übrigen Kartoffelfäden einen zweiten Rösti braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Sesamheilbutt:

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Heilbutt in kleine Stücke zupfen. Einen Rösti mit Räucherlachs belegen, darauf den Wasabischaum geben. Den kleingezupften Heilbutt darauf verteilen, mit Kreuzkümmel bestreuen und etwas Sesamöl beträufeln. Eine weitere Schicht Räucherlachs und etwas Rucola hinzugeben und den zweiten Rösti oben auflegen. Erneut mit dem Wasabischaum beklecksen. Die Johannisbeertomaten darauf drapieren und mit Sesam bestreuen. Mit einigen Blättchen Petersilie und der Kresse garnieren.

Johann Lafer am 23. Dezember 2017