

## Variationen vom schottischen Wild-Lachs mit Reibekuchen

### Für 2 Personen

250 g geräucherter Lachs	800 g Lachsfilet	1 große Kartoffel, fest
1 Schalotte	2 Scheiben Serrano-Schinken	1 Limette
1 Ei	2 Salbeiblätter	1 TL Senf
1 TL Crème-fraîche	Weinbrand	Pflanzenöl
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Aus dem Lachsstück zwei circa 60 Gramm schwere Stücke schneiden. Die beiden Stücke mit jeweils einem Salbeiblatt belegen und mit einem Streifen Schinken umwickeln. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Lachs von beiden Seiten anbraten. Anschließend zum Garen in den Ofen geben. Die Kartoffel schälen und fein reiben. Mit viel Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Das Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit den Schalotten zu den Kartoffeln geben und zu einem Teig verarbeiten. Aus der Masse Reibekuchen formen. Das Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Reibekuchen darin ausbacken. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Den restlichen Lachs sehr fein hacken. Die Limette auspressen und den Saft mit dem Senf, Crème-fraîche, etwas Weinbrand und Salz und Pfeffer vermengen. Das Dressing zu dem Tatar geben und gut vermengen. Den geräucherten Lachs zu Rosen zusammenlegen. Die Reibekuchen auf Tellern anrichten, die Lachsrosen, das Lachstatar und die umwickelten Lachsfilets neben dem Reibekuchen anrichten und servieren.

Nelson Müller am 16. September 2011