

Lachs-Rösti-Türmchen mit Fenchel-Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für das Türmchen:

1 Lachsfilet à 100 g	100 g Räucherlachs	100 g Saure Sahne
2 große festk. Kartoffeln	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone
5 Zweige Dill	1 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Fenchel	1 Radicchio	2 Orangen
2 EL Himbeeressig	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Lachs-Rösti-Türmchen Lachsfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und mit dem Räucherlachs in feine Würfel schneiden. Zitrone auspressen und Schale abreiben. Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen zupfen und fein hacken. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Olivenöl und Zitronensaft zum Tatar geben. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rösti Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Salzen und fünf Minuten stehen lassen. Anschließend die Kartoffeln ausdrücken und in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dill mit saurer Sahne vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Fenchel-Orangen-Salat Fenchel fein hobeln, mit Salz und Zucker würzen und ziehen lassen. Orangen schälen und filetieren. Restlichen Saft auspressen und zum Fenchel geben.

Radicchio waschen, vierteln und in feine Streifen hobeln. Fenchel mit Himbeeressig und Pfeffer abschmecken, Radicchio zugeben und alles vermengen. Orangenfilets unterheben.

Rösti, Lachs-Tatar und angemachte Saure Sahne auf Tellern zu Türmchen schichten, Fenchel-Orangen-Salat dazu anrichten und servieren.

Melanie Seltzsaam am 03. November 2016