

Lachs-Tatar auf Süßkartoffel-Plätzchen mit Mojo verde

Für zwei Personen

Für das Lachs-Tatar:

1 Lachsfilet à 200 g	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Limette
1 TL eingelegte Kapern	1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Süßkartoffel-Plätzchen:

1 kleine Süßkartoffel à 200 g	1 Schalotte	1 Ei
2 EL Mehl	2 EL neutrales Pflanzenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Mojo verde:

1 Stange Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ grüne Paprika	1 grüne Chilischote
1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Limette	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
2 EL Olivenöl	Zucker, Salz	

Für das Lachstatar Petersilie zupfen und mit Kapern fein hacken. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Limette auspressen und Saft mit Senf und Olivenöl verrühren. Mit Petersilie, Kapern und Schalotte vermengen. Marinade mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Lachs fein würfeln und mit der Marinade vermischen.

Für das Süßkartoffel-Plätzchen Süßkartoffel grob raspeln. Schalotte klein würfeln und mit der Süßkartoffel vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Mehl unterheben und Ei dazugeben. In einer Pfanne Öl erhitzen. Aus der Masse eine Rösti formen und im Öl goldbraun braten. Rösti aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Mojo verde Sellerie und Koriander abspülen und trocken tupfen. Koriander zupfen. Knoblauch schälen, Paprika und die Chilischote entkernen und klein würfeln. Limette schälen, Fruchtfleisch klein schneiden und mit den anderen Zutaten und dem Olivenöl in einen Mixer geben und pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Süßkartoffel-Plätzchen, Lachstatar und Mojo verde auf Tellern anrichten und servieren.

Lynn Harder am 10. November 2015