

Avocado-Lachs-Tatar, Rösti und Gurken-Wasabi-Shooter

Für zwei Personen

Für das Tatar:

400 g Lachsfilet	2 Avocados	1 Zitrone
1 rote Zwiebel	1 Bund Schnittlauch	6 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

400 g festk. Kartoffeln	1 Ei	1 EL Speisestärke
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Gurken-Wasabi-Shooter:

300 g Salatgurke	100 g Crème fraîche	$\frac{1}{2}$ TL Wasabipaste
50 ml Mineralwasser	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Radieschen	1 Zitrone	1 Stiel Minze
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Avocado-Lachs-Tatar Avocados vom Stein lösen, schälen und würfeln. Lachs waschen, trocken tupfen und ebenfalls würfeln. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und anschließend halbieren und auspressen. Drei Esslöffel Schnittlauch, Zitronenabrieb, vier Esslöffel Zitronensaft und Olivenöl zu den Avocado- und Lachswürfeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Kartoffelrösti Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Raspel in ein Tuch geben und Flüssigkeit herausdrücken. Ei aufschlagen und trennen. Kartoffelraspeln mit Eigelb und Speisestärke verrühren. Masse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse portionsweise in die Pfanne geben. Rösti auf jeder Seite circa zwei Minuten goldbraun backen.

Für Garnitur Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und auspressen. Eine Hand voll Minzblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Radieschen vom Strunk befreien, waschen und in feine Stifte schneiden. Ein Esslöffel Zitronenschale, einen Spritzer Zitronensaft und Minze mit Olivenöl vermengen und die Radieschen unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Minze-Radieschen-Mischung beiseite stellen.

Für den Gurken-Wasabi-Shooter Gurke waschen und in grobe Würfel schneiden. Gurkenwürfel mit Crème fraîche, Wasabi-Paste, dem restlichen Zitronensaft und Mineralwasser sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. In kleine Schnaps-Gläser füllen und jeweils einen Teelöffel Minze-Radieschen-Mischung drauf geben.

Avocado-Lachs-Tatar und Kartoffelrösti auf Tellern anrichten, Gurken-Wasabi-Shooter dazu reichen und servieren.

Christopher Grundmann am 05. Oktober 2016