

Lachs-Gurken-Tatar mit Rösti, Schnittlauch-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Lachs-Gurken-Tatar:

200 g Lachsfilet	1 Salatgurke	1 Schalotte
1 Limette, Saft	1 Zitrone, Saft	½ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelrösti:

2 festk. Kartoffeln	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	------------	---------------

Für die Schnittlauch-Mayonnaise:

1 Ei, Raumtemperatur	1 Limette, Saft	1 TL mittelscharfen Senf
150 ml Sonnenblumenöl	½ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für das Sesam-Krokant:

50 g weiße Sesamsamen	1 EL Butter	100 g Zucker
Salz		

Für die Garnitur:

1 Limette, Zesten, Abrieb	1 Zweig Dill
---------------------------	--------------

Für das Lachs-Gurken-Tatar:

Den Lachs in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln.

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Lachs und Schalotte zusammen mit dem Saft einer Limette, Zitrone, etwas Dill, Salz und Pfeffer vermengen und ziehen lassen. Gurke schälen, in kleine Würfel schneiden, mit etwas Salz und restlichem Dill vermengen und ziehen lassen. Abwechselnd Lachs- und Gurkenwürfel in einem Servierring schichten.

Für das Kartoffelrösti:

Kartoffeln schälen und mit einer Reibe grob reiben. Salzen und pfeffern.

In einer Pfanne Öl erhitzen und Rösti formen. Goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Schnittlauch-Mayonnaise:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Senf und den Saft einer halben Limette in ein hohes Gefäß geben und vermengen. Zuerst tröpfchenweise Öl hinzugeben und mit einem Pürierstab von ganz unten langsam hochziehen. Weiter Öl hinzugeben, bis die Mayonnaise fest wird. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben. Nochmal kurz durchmischen, sodass die Mayonnaise leicht grün wird, aber auch noch Schnittlauchstückchen zu erkennen sind.

Für das Sesam-Krokant:

Zucker und Butter in einen Topf geben und schmelzen. Wenn der Zucker karamellisiert ist, Sesam und eine Prise Salz dazugeben und gut durchrühren. Masse auf Backpapier geben und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Abkühlen lassen und später in Stücke brechen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Limettenabrieb und zesten sowie Dill garnieren.

Paul Berger am 08. Oktober 2024