

Lachs-Tatar, Kartoffel-Rösti, Limetten, Crème-fraîche

Für 4 Personen

Für Lachstatar:

250 g frischer Lachs	1 Stängel Dill	1 Zweig Oregano
1 TL Zitronenöl	2 EL Olivenöl	geriebene Limetten-Schale
Meersalz	1 Prise Zucker	

Für die Rösti:

400 g Kartoffeln	2 EL Rapsöl	Salz
1 Prise Muskat	1 EL Butter	

Für Limetten Crème-fraîche:

1 Bio-Limette	100 g Crème-fraîche	1 Prise Salz
Cayennepfeffer	1 Dose roten Lachskaviar	

Für das Lachstatar den frischen Lachs von Haut und Fett befreien, in Frischhaltefolie einschlagen und für ca. 45 Minuten ins Tiefkühlfach legen. Sobald der Fisch etwas angefroren ist, in kleine, feine Würfel schneiden. Dill und Oregano waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit den Ölen und der Limettenschale mischen und mit Salz und Zucker abschmecken. Für die Rösti die Kartoffeln waschen, schälen und mit einer groben Reibe in Stifte reiben. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, geriebene Kartoffeln portionsweise in die Pfanne geben und mit Salz und Muskat würzen. Einen Esslöffel Butter zugeben und das Rösti von beiden Seiten goldbraun backen. Für die Limetten Crème-fraîche Die Limetten waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Crème-fraîche mit Limonensaft und –schale verrühren, auf dem Herd kurz erwärmen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, im Kühlschrank ca. 20 Minuten abkühlen lassen und anschließend in einen Spritzsack füllen. Lachstatar sowie Kartoffelrösti auf Teller anrichten. Limetten Crème-fraîche auf das Lachstatar dressieren und mit dem roten Lachskaviar garnieren. Dazu passt Wildkräutersalat.

Frank Buchholz 15. Januar 2013