



Tatar vom Graved Lachs mit Limonencreme auf Kartoffelrösti

Ein kleines Hors doeuvre zaubern, wenn überraschend liebe Freunde kommen? – Kein Problem! Das Tatar warm oder kalt serviert, begeistert bestimmt!

ZUTATEN:

LACHS-TATAR:

300 Gramm Graved Lachs
1 kleine Schalotte
1 TL Dijonsenf
½ TL Akazienhonig
1 TL Weißweinessig
1 TL Limettensaft
1 EL neutrales Pflanzenöl
1 EL frisch gehackter Dill
schwarzer Pfeffer

LIMONENCRÈME:

150 g Crème-fraîche
1 Limette, unbehandelt (abgeriebene Schale)
1 Prise Zucker
Meersalz
weißer Pfeffer aus der Mühle

KARTOFFELRÖSTI:

2 Kartoffeln à 100 g
1 Ei
1 Eigelb
3 Zweige Thymian
Meersalz, Pfeffer, Muskat
4 EL neutrales Pflanzenöl zum Braten

Dillzweige zum Garnieren

1 Kartoffeln auf einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden oder auf einer Reibe grob raspeln, mit Ei und Eigelb verschlagen und alles vermengen, mit Salz, Pfeffer Thymian und Muskat würzen. Aus der Masse im heißen Öl 4 Röstis goldbraun braten, auf Küchenpapier entfetten.

2 Graved Lachs und die Schalotte in feine Würfel schneiden. Aus Dijonsenf, Akazienhonig, Weißweinessig, Limettensaft und Öl eine Sauce rühren, mit Pfeffer würzen und Dill dazu geben. In den Graved Lachs die Schalotte geben und behutsam alles mit 1 – 1½ EL der Sauce untereinander heben. Crème fraîche mit der abgeriebenen Limettenschale verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

3 Einen Servierring von ca. 5 cm Durchmesser auf einen Rösti stellen, etwa zu ⅔ mit dem Lachstatar füllen und darüber die Limonencreme streichen. Dann vorsichtig den Ring nach oben abziehen. Mit einem oder zwei Dillzweigen garnieren. – Als Getränk passt hervorragend ein gut gekühlter trockener Prosecco.

ANMERKUNG: Die Zubereitung ist noch kürzer, wenn statt selbst gemachter Senf-Honig-Sauce auf eine im Handel erhältliche zurückgegriffen wird.