

Räucherlachs-Tatar mit Kartoffel-Rösti, Meerrettich-Limetten-Creme und pochiertem Wachtelei

 happy-mahlzeit.com/2021/09/11/räucherlachs-tatar-mit-kartoffel-rösti-meerrettich-limetten-creme-und-pochiertem-wachtelei

Zutaten für 2 Personen

Für das Tatar:

- 250 g Räucherlachs
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ Limette
- 50 g Schmand
- 50 ml Olivenöl
- 3 EL Dijon-Senf
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Rösti:

- 2 große mehligkochende Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eier
- 4 TL Mahl
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Creme:

- 1/2 Limette
- 1/2 Wurzel Meerrettich
- 100 g Crème fraîche
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für das Wachtelei:

- 2 Wachteleier
- 20 ml Weißweinessig
- Salz

Zubereitung:

Für die Wachteleier Wasser mit Essig in einem Topf zum Sieden bringen.

Für die Rösti Kartoffeln schälen und mit einer Gemüsereibe fein raspeln. Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kartoffelraspel, Zwiebel, Petersilie, Eier und Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, aus der Masse Rösti formen und diese von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Für das Tatar den Räucherlachs in feine Stücke schneiden. Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden. Limette auspressen. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter der Petersilie abzupfen und mit Schnittlauch fein hacken. Räucherlachs, Frühlingszwiebel, Limettensaft, Schmand, Olivenöl, Senf, Schnittlauch und Petersilie vermengen. Tatar mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Creme Schale der Limette abreiben und Saft auspressen. Meerrettich schälen, reiben und 3 EL des Meerrettichs mit Limettensaft, Limettenschale und Crème fraîche vermengen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Die Wachteleier vorsichtig öffnen und jeweils 1 Ei für 1 knappe Minute in das siedende Essig-Wasser geben. Dann mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser heben und in Salzwasser abschrecken. Vor dem Servieren salzen.

Räucherlachs-Tatar mit Kartoffel-Rösti, Meerrettich-Limetten-Creme und pochiertem Wachtelei auf Tellern anrichten.

Rezept: Patrick Jonek

Quelle: Die Küchenschlacht vom 27. September 2016

Episode: Vorspeise