

Lachs-Tatar mit pochiertem Ei und Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

100 g Räucher-Lachs	200 g Lachsfilet	50 g Crème-fraîche
1 Bio-Zitrone	30 g Sardellen	1 EL mittelscharfer Dijon-Senf
20 g frischer Meerrettich	Ingwerknolle, ca. 2 cm	20 g Kapern
1 Bund Schnittlauch	Sonnenblumenöl	Meersalz
Buchenrauchsatz	Weißer Pfeffer	1 TL Zucker

Für das pochierte Ei:

2 Eier	3 EL Apfelessig	grobes Meersalz
--------	-----------------	-----------------

Für das Kartoffelstroh:

2 festk. Kartoffeln	Meersalz	Frittieröl
---------------------	----------	------------

Für die Garnitur:

1 Rispe Cherrytomaten	50 g Parmesan	1 Zweig Rosmarin
-----------------------	---------------	------------------

Für das Lachstatar:

Lachsfilet waschen, trocken tupfen und zusammen mit dem Räucherlachs in kleine Würfel schneiden. Mit Crème Fraîche und Sonnenblumenöl vermengen. Zitrone waschen, ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb abreiben und zugeben. Sardellen fein würfeln und mit dem Senf, frisch geriebenem Meerrettich sowie geriebenem Ingwer unterrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in sehr feine Röllchen schneiden. Die Hälfte des Schnittlauchs unter das Tatar rühren. Mit Meersalz, Buchenrauchsatz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Kapern in heißem Öl ausbacken, bis sie aufgehen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das pochierte Ei:

Ausreichend Wasser mit dem Essig in einem Topf zum Sieden bringen und einen Strudel erzeugen. Die Eier nacheinander zügig in das Wasser gleiten lassen und 4-5 Minuten gar ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist. Pochierte Eier mit einer Schaumkelle herausheben. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffeln waschen, schälen und der Länge nach in etwa 1 mm dicke Streifen schneiden. In kaltem Wasser liegen lassen. Sehr gut abtrocknen, dann in der heißen Fritteuse bei 170 Grad goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz würzen.

Für die Garnitur:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomaten waschen und halbieren. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Die Tomaten mit dem Rosmarin auf den Gitterrost in die oberste Schiene des vorgeheizten Ofens schieben. Parmesan reiben, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und ebenso in den vorgeheizten Ofen geben. Parmesan-Plätzchen und Tomaten nach ca. 10 Minuten herausnehmen.

Lachstatar mit pochiertem Ei und Kartoffelstroh auf Tellern anrichten, mit Tomaten, Kapern sowie dem Parmesan garnieren und servieren.

Ingo Haussmann am 30. Januar 2018