Lachssalat mit exotischen Früchten und Rösti

Zutaten für den Salat (für 4 Personen):

· 350 g (Sushi-Qualität) Lachsfilet
· 1 Mango
· 1 Kaki
· 2 Avocado
· 2 EL Olivenöl
· 2 EL Walnussöl
· 2 EL Weißwein-Essig
· 1 EL Sojasoße
· 2 EL weiße Crema di Balsamico
· 0,5 Bund Dill
· 3 Stangen Frühlingszwiebeln
· etwas Limettensaft
· Salz
· Pfeffer

Das Lachsfilet möglichst ohne Haut kaufen oder die Haut vor der Verarbeitung abziehen. Die grauen Fettflächen und restliche Gräten entfernen. Das Filet waschen, gut trocken und in mundgerechte Stücke schneiden.

Mango und Kaki schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Avocado längs halbieren, dann den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und ebenfalls würfeln. Dill waschen, trocknen und mit einer Schere grob zerteilen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Frühlingszwiebeln säubern und in feine Scheiben schneiden. In eine Schale geben und mit Sojasoße und den Öl- und Essigsorten verrühren. Etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Vinaigrette anschließend mit Lachs, Früchten und Avocado vermengen. Vorsichtig mit etwas Salz (die Sojasoße ist schon salzig), Pfeffer und Limettensaft würzen.

Zutaten für die Rösti:

· 5 mittelgroße festkochende Kartoffeln
· Butterschmalz
· Salz
· Pfeffer
· Muskat
· frischer Thymian

Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in grobe Späne hobeln. Die Kartoffelspäne in ein Geschirrtuch geben. Das Tuch eindrehen und die Flüssigkeit aus den Kartoffeln pressen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Die Kartoffelraspeln auf dem Pfannenboden verteilen und leicht andrücken. Dabei mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Unterseite gut gebräunt und fest ist. Rösti wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun braten. Die Bratzeit beträgt mindestens 10 Minuten. Wichtig: die Pfanne darf nicht zu heiß sein, sonst verbrennt die Oberfläche, bevor die Kartoffelmasse innen gar ist. Zum Schluss nach Geschmack Thymianblätter über die Rösti streuen.

Rösti in Stücke teilen und mit je 1 guten Portion Lachssalat servieren.

Sendung/Quelle: DAS!
Sendetermin: 25.11.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen