

Lachstatar auf Kartoffel-Rösti mit Crème fraîche

Zutaten für das Tatar (für 3 Personen):

- 150 g (ohne Haut) Lachsfilet
- geräucherter Lachs
- 1 Bio-Limette
- 75 g Crème fraîche
- 3 Zweige Dill
- 5 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- frische Muskatnuss

Limette halbieren, pro Portion 1 dünne Scheibe abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Den Fisch ganz klein würfeln/hacken und in einer Schüssel mit Limettensaft, etwas Limettenabrieb, gehacktem Dill, Öl, Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss vermengen.

Zutaten für die Rösti:

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 1 EL Speisestärke
- 1 Eigelb
- Salz
- 30 g Butterschmalz

Kartoffeln schälen, reiben und mit Eigelb und Speisestärke mischen. Mit Salz abschmecken. Portionsweise in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz ausbacken, bis die Rösti von beiden Seiten goldbraun sind.

Rösti auf Teller geben. Das Tatar jeweils in einem Servierring auf dem Rösti platzieren und etwas Crème fraîche darauf geben. Mit je 1 Limettenscheibe und etwas Dill garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 19.07.2022

Koch/Köchin: Jessica Turkowski

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