



Lachstatar auf Kartoffelchips

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

1 große fest kochende Kartoffel
250 ml Öl zum Frittieren

waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. auf 170 °C erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldbraun frittieren. Kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen, mit Salz bestreuen und 32 gleich große Chips zur Weiterverarbeitung auswählen (die restlichen Chips können Sie als Knuspersnack verwenden).

200 g sehr frisches Lachsfilet
(ohne Haut und Gräten)
100 g Räucherlachs
50 g Schalotten
2 EL gehacktem Dill,
1 Spritzer Limettensaft,
1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
und etwas gemahlenem
Koriander

waschen und trockentupfen. Mit einem scharfen Messer ebenso wie zuerst in feine Streifen und dann in feine Würfel schneiden. schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Mit

2 EL Crème fraîche
Dillspitzen

verrühren. Die Lachswürfel sorgfältig untermischen. Auf die Hälfte der Kartoffelchips jeweils etwas Tatar setzen und mit den restlichen Kartoffelchips bedecken. in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und als Rosetten auf die Kartoffelscheiben spritzen. Mit garniert servieren.

Mein Tipp:

Falls Sie die Chips schon vorher frittieren, lagern Sie sie anschließend absolut trocken, damit sie nicht weich werden. Ich empfehle dafür eine Glasschale mit vakuumverschießbarem Deckel (z. B. eine Top-Serve-Schale).

Der Lachs für das Tatar muss absolut frisch sein. Damit das Tatar die gewünschte Konsistenz erhält, sollten Sie den Fisch immer hacken, nie durch den Fleischwolf drehen.