

Hier und heute



Räucherlachstatar mit Röstkartoffeln und Dillschmand

Köchin Julia Floß zeigt, wie leicht und raffiniert Räucherlachstatar mit Knusperkartoffeln und Dillschmand gelingt.

Das Rezept

von Julia Floß für 4 Personen

Zutaten

- 600 g Drillinge
- Salz
- 4 EL Olivenöl
- grobes Meersalz
- 500 g Räucherlachs
- 2–3 Schalotten
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Bio-Zitrone
- 1–2 TL Meerrettich
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl nach Bedarf
- 200 g Schmand
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Bund Dill

Zubereitung

Kartoffeln waschen (nicht schälen) in Salzwasser gar kochen und abgießen. Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem Glas flach drücken. Mit Olivenöl beträufeln und insgesamt 45 Minuten backen, bis sie knusprig sind. Anschließend mit grobem Meersalz würzen.

Den Räucherlachs in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Räucherlachs, Schalotten, Schnittlauch, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Meerrettich und schwarzen Pfeffer gründlich vermengen. Nach Bedarf 1–2 Esslöffel Olivenöl hinzufügen. Das Tatar abschmecken und im Kühlschrank 10–15 Minuten durchziehen lassen.

Den Schmand mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft glatt rühren und abschmecken. Den Dill waschen, trocken schütteln, fein hacken und unter den Schmand rühren. Das Räucherlachstatar zusammen mit den Knusperkartoffeln und dem Dillschmand servieren.