



Dauer: Mittel
Kategorie: Vorspeisen und Salate
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

Tatar

20 ML kaltgepresstes Rapsöl Salz Pfeffer 1 Zitrone 1 Limette 4 Saiblingsfilets

••	3 EL	Öl	
••	1 PRISE		
••		Salz	
••	600 G	mehlige Erdäpfel	
Sauce			
••	2 EL	fein geschnittenen Schnittlauch	
• •	2 EL	7:	
••		Salz	
••		Pfeffer	
**	100 G	Joghurt	
		Kerbel oder andere Kräuter zum Dekorieren	

Zubereitung

Tatar

- 1. Die Saiblingsfilets von der Haut und den Gräten befreien und in 3 mm große Würfel schneiden.
- 2. Mit etwas Limetten- und Zitronenabrieb, Limetten- und Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Öl würzen und 15 Minuten durchziehen lassen.
- 3. Saiblingstatar dekorativ anrichten. Die lauwarmen Rösti auf dem Fisch platzieren. Mit Schnittlauchsauce und Kräutern servieren.

Rösti

1. Erdäpfel schälen, waschen und mit dem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden und mit kaltem Wasser abwaschen.

- 2. Gut ausdrücken und in einer beschichteten Pfanne in Pflanzenöl bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig backen.
- 3. Erst im Nachhinein salzen und mit Muskatnuss würzen.

Sauce

1. Crème fraiche glatt rühren und mit den Gewürzen und fein geschnittenen Schnittlauch abschmecken.