Saiblingstatar mit Erdäpfelrösti und Schnittlauchsauce

1/3 Tatar

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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.

Saiblingstatar mit Erdäpfelrösti und Schnittlauchsauce

2/3 Rösti

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

3 EL	Öl
1 PRISE	Muskat
	Salz
600 G	mehlige Erdäpfel

Zubereitung

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.

3/3 Sauce

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

2 EL	fein geschnittenen Schnittlauch
2 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
100 G	Joghurt
	Kerbel oder andere Kräuter zum Dekorieren

Zubereitung

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