



© Salzburger Agrar Marketing/Brigitte Quehenberger

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

Rösti

3 EL	Öl
------	----

1 PRISE	Muskat
---------	--------

	Salz
--	------

600 G	mehlige Erdäpfel
-------	------------------

Sauce

2 EL	fein geschnittenen Schnittlauch
------	---------------------------------

2 EL	Zitronensaft
------	--------------

	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 fraîche glatt rühren und mit den Gewürzen und fein geschnittenen Schnittlauch abschmecken.