

Weihnachtsmenü – Vorspeise von Peter Manca

Duett vom hausgebeizten Wildlachs mit kleinem Rösti an Kräutercreme

Für ca. 8 Personen

Teil 1 – Hausgebeizter Lachs (2 Tage vor dem Essen vorbereiten!)

Zutaten

1,2 kg roher frischer Wildlachs am Stück (davon sind 450 g für das Tatar)
100 g Salz (wenn ihr Pökelsalz habt, nehmt 80 g Salz und 20 g Pökelsalz)
100 g Zucker
10 g Thymian (frisch oder getrocknet)
10 g Wacholderbeeren
10 g Dill, gehackt (frisch oder getrocknet)
10 g Pfeffer
10 g Sternanis (ganz oder gemahlen)

Zubereitung

Zeitspar-Tipp: Wenn man abends Gäste erwartet, kann man den Lachs bereits morgens in Scheiben schneiden (und in Würfel für das Tatar) und im Kühlschrank aufbewahren, bis es weiter geht.

Gewürze und Salz miteinander vermengen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und auf allen Seiten mit der Beize abdecken. Dann in Frischhaltefolie wickeln und 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend die Beize entfernen und 450 g für das Tatar beiseitelegen. Den Rest in dünne Scheiben schneiden. **Der Lachs verliert durch das Beizen an Gewicht, übrig bleiben ca. 950 g.**

Teil 2 – Kräutercreme

Zeitspar-Tipp: 1 Tag vorher zubereiten!

Zutaten

300 g Crème fraîche
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
½ TL Zitronenabrieb von einer Bio-Zitrone

1 EL Petersilie fein gehackt
1 EL Basilikum fein gehackt

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und im Kühlschrank aufbewahren.

Teil 3 – Lachs-Tatar

Zeitspar-Tipp: Würfel bereits morgens schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten

450 g vom hausgebeizten Lachs
40 g Zwiebeln, fein geschnitten
2 EL Olivenöl oder Chili-Olivenöl
10 Stängel frische Petersilie, fein gehackt (mit Stiel)
1 TL Zitronenabrieb einer Bio-Zitrone
2 EL Zitronensaft
25 g selbstgemachte Kräutercreme

Zubereitung

Lachs in sehr feine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Teil 4 – Rösti

Zeitspar-Tipp: Rösti schmecken frisch am besten, wer mag kann sie theoretisch schon vorher zubereiten und sie dann nochmals aufwärmen.

Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Thymian, fein gehackt
Pflanzenöl, Sonnenblumenöl oder Rapsöl zum anbraten
Metallring ca. 7 cm Durchmesser (oder ein Ausstecher)

Zubereitung

Kartoffeln mit dem Hobel in Streifen raspeln und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Masse in ein Sieb geben und 15 Min. stehen lassen.

Dann die Kartoffelmasse mit den Händen ausdrücken, damit sie Feuchtigkeit verliert (das verbessert das Bratergebnis der Rösti).

1-2 EL von der Kartoffelmasse nehmen und die Feuchtigkeit nochmals ausdrücken. Metallring auf einem Teller platzieren die Masse für 1 Rösti hineindrücken.

Pfanne erhitzen, Pflanzenöl in die erhitze Pfanne geben (nicht mit Öl sparen, man kann das Öl nachher auf einem Küchentuch abtropfen lassen).

Metallring vorsichtig entfernen. Mit einem Bratenwender oder Messer die Kartoffelrösti vorsichtig in die Pfanne geben und für ca. 4 Min. pro Seite anbraten, bis sie braun und knusprig sind.

Teil 5 – Teller anrichten (siehe Bild auf der nächsten Seite)

Zutaten pro Teller:

3 Scheiben Minigurken
3 Stücke Sardinisches Brot oder dünnes Knäckebrot
Frischer Dill
2-3 klein gezupfte Salatblätter

Dekorieren

Pro Teller:

3 dünn geschnittene Lachsstreifen nehmen und so platzieren, dass in der Mitte Platz für das Rösti bleibt. Die Streifen könnt ihr als Halbmonde formen (siehe Bild).

Aus dem Tatar 3 Nocken formen und zwischen die Lachsstreifen geben. Jeweils 1 Scheibe der Minigurke auf die Nocken legen und 1 kleines Stück Sardisches Brot oder Knäckebrot dazu stecken.

Etwas frischen Dill auf die Lachsstreifen legen und die kleinen Salatblätter auf dem Teller verteilen.

Am Schluss noch 3 kleine Teelöffel Kräutercreme auf dem Teller platzieren. Das Rösti in die Mitte legen und darauf noch 1 TL Kräutercreme geben.



KÜCHENSCHMIDE 



zum Video