

## **Rösti - aus rohen Kartoffeln**

*Zutaten für 4 Portionen:*

500 g Kartoffeln  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Butter

Die geschälten Kartoffeln grob reiben, portionsweise mit beiden Händen oder/und in einem Küchentuch ausdrücken. Ei druntermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In zwei Pfannen von beiden Seiten je 10 Min. bei mittlerer Hitze knusprig backen.

## **Lachstartar**

*Zutaten für 4 Portionen:*

200 g (Tiefkühl)Lachsfilet  
Abrieb von ½ Zitrone od. Limette  
Salz, Pfeffer, gemahlener Koriander  
2-3 TL Meerrettich (besser ca. ½ cm frischen Meerrettich reiben)  
1 EL Zitronen/Limettensaft  
75 g Räucherlachs  
1 EL Crème fraiche

Das Lachsfilet nur antauen lassen, dann kann man es besser in kleine Würfel schneiden. Abrieb, Gewürze, Zitronen/Limettensaft und Meerrettich zu den Lachsfiletwürfeln geben. Im Kühlschrank mindestens 1 Std. marinieren. Später den gewürfelten Räucherlachs und die Crème fraiche dazumischen.

## **Noilly Prat – Schaum**

*Zutaten für 4 Portionen:*

2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
100 ml Fischfond  
50 ml Weißwein  
75 ml Noilly Prat  
100 ml Sahne  
40 g Butter  
Salz, Pfeffer

Schalotten und Knoblauchzehen klein schneiden, anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen, einreduzieren, Fischfond dazu, 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen, durchsieben, mit dem Noilly Prat und der Sahne um ca. die Hälfte einköcheln. Mit der kalten Butter montieren, abschmecken, aufschäumen.