

Kochen

Bernd Bachofer

Mittwoch, den 11.08.2021

Kartoffel-Ingwer-Rösti mit gebeizter Lachsforelle

Für 4 Personen

Zutaten

Für Beize und Fisch:

15 g Wacholderbeeren
15 g Sternanis
10 g Pfefferkörner, weiß
5 g Fenchelsamen
10 g Korianderkörner
80 g Meersalz
40 g Zucker, braun
70 ml Traubenkernöl
250 g Lachsforellenfilet (extrafrisch, Mittelstück ohne Haut, entgrätet)
1 TL Sesamöl
1 Bund Koriander
etwas Sesam, weiß, geröstet

Für die Rösti:

8 Kartoffeln (mehligkochend, mittelgroß)
1 Prise Meersalz
etwas Muskatnuss
1 Schalotte
1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)
6 EL Traubenkernöl

Für die Crème:

1 Bio-Avocado (z. B. aus Spanien)
1 Bio-Limette (Saft und fein abgeriebene Schale davon)
2 EL Frischkäse
1 TL Wasabipaste (aus der Tube)
1 Prise Meersalz
1 TL Saft Ingwerwasser, von eingelegtem Ingwer (Gari)

Außerdem:

1 TL eingelegter Sushi-Ingwer (Gari)

Zubereitung:

- Für die Beize** Wacholderbeeren, Sternanis, Pfefferkörner, Fenchelsamen und Koriander in einem Mörser oder Mixer fein zerkleinern. Salz und Zucker untermörsern oder mixen. Gewürze und Öl vermischen. 2 EL der Gewürzbeize in einer passenden Schale verstreichen.
- Lachsforellenfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und in die Schale legen. Filet mit der übrigen Gewürz-Beize bedecken. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- Für die Rösti** die Kartoffeln schälen und auf einer groben Küchenreibe raspeln. Mit Salz und Muskat würzen und gut durchmischen. Dann die entstandene Flüssigkeit aus den Kartoffeln gründlich ausdrücken.
- Schalotte und Ingwer und schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten- und Ingwerwürfel darin hell andünsten, dann unter die Kartoffelmasse mischen.
- Übriges Öl in der Pfanne erhitzen. Kartoffelraspel portionsweise als dünne Schicht in die heiße Pfanne geben, leicht andrücken. 6–7 Minuten kross braten. Rösti dann wenden und kross fertig braten. Vor dem Anrichten Rösti kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

7. **In der Zwischenzeit die Avocado** halbieren, Kern entfernen.

Avocado-Fruchtfleisch in einen Mixer geben. Limettensaft und -schale, Frischkäse, Wasabi, etwas Salz und Ingwer-Flüssigkeit zugeben und alles lange und fein cremig mixen. Creme abschmecken.

8. **Fischfilet** mit kaltem Wasser abspülen. Filet trocken tupfen und mit Sesamöl bestreichen. Koriander abbrausen, trocken schütteln und hacken. Filet großzügig mit Koriander bestreuen.

9. Zum Anrichten die Avocado-Creme nach Belieben in einen kleinen Spritzbeutel geben und auf den Rand der Rösti spritzen. Filet in feine gleichmäßig dünne Scheiben aufschneiden. Forellenfilet auf den Rösti anrichten. Eingelegten Ingwer fein schneiden. Filet mit Sesam und Ingwer bestreut anrichten.