

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Süßkartoffelpuffer, Seesaiblingstatar, Senf

30 Minuten (ohne Stehzeiten)/ leicht



Zutaten für 4 Personen

400 g Süßkartoffeln, 1 kleiner Bund Estragon, 1 kleiner Bund Petersilie, 1 EL Mais- oder Kartoffelstärke, 1-2 Eiklar, Salz, Muskatnuss, 50 g Butterschmalz, Pfeffer.

Für den eingelegten Senf: 200 g braune Senfkörner, 150 ml Apfelsaft, 150 ml Apfelessig, Sternanis, Lorbeerblatt, 1 Stück Zimtstange, 60 g Zucker, 1 TL Salz.

Für das Seesaiblingstatar: 400 g Seesaibling, Saft und Schale von 1 Bio-Limette, 1 EL Honig, 2 EL Sojasauce, 2 EL eingelegter Senf (siehe Rezeptur), 4 EL Olivenöl, Salz.

Außerdem: Dille, Kerbel, Friséesalat, Olivenöl, Limettensaft.

Zubereitung

Die Süßkartoffeln schälen, raspeln, leicht salzen, in ein Tuch packen und gut ausdrücken. Mit Muskatnuss, Pfeffer, Stärke und Eiklar vermengen. Estragon und Petersilie zupfen, fein hacken und untermengen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, aus der Masse kleine Häufchen formen und diese in die Pfanne setzen. Auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den eingelegten Senf die Senfkörner in Salzwasser 1 Minute kochen, danach in ein Sieb geben. Die restlichen Zutaten aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Körner in ein Glas geben und mit dem Sud aufgießen. Verschließen und mindestens 3 Stunden quellen lassen.

Für das Seesaiblingstatar aus dem Fischfilet alle noch vorhandenen Gräten entfernen und die Haut mit einem Messer entfernen. Fischfilet in 5 mm-Würfel schneiden. Mit Limettenschale, Limettensaft, Honig, Sojasauce, eingelegtem Senf und Olivenöl verrühren. Kurz ziehen lassen und evtl. mit Salz nachwürzen.

Dille, Kerbel und Friséesalat mit Olivenöl und Limettensaft marinieren.

Jeden Süßkartoffelpuffer mit dem Seesaiblingstatar belegen. Mit den marinierten Kräutern garniert servieren.