



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 5. September 2013 - Tisch 4

Sushi

Kartoffeltörtchen mit Lachstartar

Perlhuhnbrust auf Barolosauce mit Popcornpolenta

Tarte Tatin aux Poires

Kartoffeltörtchen mit Lachstartar

Für 4 Personen

300	g	Kartoffeln
		Salz
30	g	weiche Butter
2	EL	Schnittlauch
		Muskat
40	g	Crème fraîche
200	g	frischer Lachs
4 - 5	EL	Oliveöl
		Saft einer halben Limette
		Salz
		Pfeffer
		Lachskaviar
		Schnittlauchhalme
		Limettenschnitze

Kartoffeltörtchen:

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und am besten noch warm pellen – so lässt sich die dünne Haut wesentlich leichter entfernen.

Noch warme Kartoffeln mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Masse in einer Schüssel gut mit der Butter vermengen, bis diese vollständig aufgelöst ist.

Die Masse mit Salz und Muskat abschmecken und etwas abkühlen lassen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit der Crème fraîche vorsichtig unterheben.

Für das **Tartar** den Lachs in kleine Würfel schneiden, mit Olivenöl und Limettensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelmasse in einen Metallring füllen und andrücken. Lachstartar gleichmässig darauf verteilen.

Der Teller wird mit Lachskaviar, Schnittlauchhalmen und einem Limettenschnitt aus garniert.

