

Mille-Feuille aus Lachs-Tatar und krossen Kartoffeln mit Schnittlauch-Crème-Fraîche

Zutaten für 4 Personen

240 g Alaska-Lachsfilet
2 große Kartoffeln
160 g Crème-Fraîche
Schnittlauch
Limonen-Olivenöl
Schwarzer Sesam, Salz, Pfeffer, Zitronenpfeffer



Zubereitung

Den gut gekühlten Lachs in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, schwarzem Sesam und Limonen-Olivenöl abschmecken.

Die Crème-Fraîche mit fein geschnittenem Schnittlauch, Salz und Zitronenpfeffer abschmecken. Aus den Kartoffeln pro Person 4 bis 5 hauchdünne Scheiben schneiden und in der Friteuse (ein Topf mit Pflanzen-Öl auf dem Herd funktioniert auch) kross ausbacken. Anschließend die Scheiben schichtweise mit Tatar belegen und Schnittlauch-Crème-Fraîche dazu reichen.