

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Lachs Ceviche mit Meerrettich und krossen Kräuterkartoffeln

BR [br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-lachs-ceviche-mit-meerrettich-und-kraeuterkartoffeln-102.html](https://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-lachs-ceviche-mit-meerrettich-und-kraeuterkartoffeln-102.html)



Rezept für 2 Personen

Zutaten:

- 200 g Lachsfilet „Sushi Qualität“ (ohne Haut und Gräten)
- 2-4 Stk. Zitronen
- 1 Stk. Meerrettichwurzel
- 1 Glas Meerrettichfäden
- 1 Stk. weiße Zwiebel
- 1/2 Bund Frühlingslauch
- 1/4 Bund Blattpetersilie
- 1/4 Bund Kerbel
- 1/4 Bund Estragon
- 2 Stk. Kartoffeln, nicht zu groß (oder 3-4 Bamberger Hörnchen)
- 100 ml Rapsöl, kaltgepresst
- Meersalz
- Cayennepfeffer
- 150 g Butterschmalz

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden, 10 Sekunden im kochenden Wasser vorgaren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Den Saft der Zitronen auspressen.

Die Kräuter von den Stielen zupfen und fein schneiden.

2. Das Lachsfilet in dünne Tranchen schneiden, in eine Auflaufform legen, mit Meersalz, Cayennepfeffer und großzügig Zitronensaft vermischen, 5 Minuten ziehen lassen, anschl. mit Zwiebeln, Frühlingslauch und Meerrettichfäden vermischen, abschmecken und zum Schluss etwas Rapsöl zugeben.

3. Die Kartoffelscheiben in einer Pfanne mit Butterschmalz zu Chips frittieren, in einer Schüssel mit den Kräutern schwenken und mit Salz würzen. Lachs Ceviche zusammen mit den krossen Kräuterkartoffeln auf zwei Tellern anrichten.