

Lachs auf Kartoffelrösti mit selbst gemachter Remoulade



Das brauchst du: (für 2 Personen):

Für die Kartoffelrösti:

6 Kartoffeln
2 Eigelbe
Pfeffer, Salz,
1 Zwiebel

Für den Lachs:

2 Scheiben möglichst frischen oder TK-Lachs mit Haut
Salz, Pfeffer
Kräuter deiner Wahl (Schnittlauch, Basilikum, Petersilie).

Für die Remoulade:

100 ml neutrales Speiseöl
3 Eigelbe
½ Teelöffel Senf
Salz, Pfeffer
1 gekochtes Ei
2 Gewürzgurken
Schnittlauch
1 kleine Zwiebel

So machst du's richtig:

- 1.) Schäle und reibe die Kartoffeln mit einer Reibe.
- 2.) Schneide die Zwiebeln in kleine Würfelchen.
- 3.) Schneide den Schnittlauch in kleine Würfelchen.
- 4.) Koche ein Ei ab (so dass es hart gekocht ist).
- 5.) Schneide die Gurken ebenfalls in kleine Würfelchen.

- 6.) Gib die beiden Eigelbe in die Schüssel mit den Kartoffelstreifen.
- 7.) Gib etwas Schnittlauch dazu.
- 8.) Würze mit Salz und Pfeffer und verrühre das Ganze mit den Händen.
- 9.) Heize den Backofen auf etwa 120 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 10.) Nimm nun eine Pfanne mit etwas Butteschmalz und gib eine Handvoll des Kartoffelteiges in die Pfanne.
- 11.) Drücke es mit den Händen platt und brate die Rösti goldbraun von beiden Seiten an.
- 12.) Nimm sie aus der Pfanne und lege sie kurz auf ein Zewa, so dass das Fett abtropft.
- 13.) Gib die Rösti auf einen feuerfesten Teller und halte die Rösti im Backofen warm.
- 14.) Würze den Fisch mit Salz und Pfeffer.
- 15.) Reibe die Pfanne aus, gib wieder etwas Butterschmalz dazu und brate den Fisch auf der Hautseite scharf an.
- 16.) Gib nun den Fisch in eine feuerfeste Form und lass ihn ebenfalls im Backofen für etwa 10 Minuten weiter garen.
- 17.) Mache als Grundlage für die Remoulade eine selbst gemachte Mayonnaise: Dazu musst du die 3 Eigelbe mit dem Schneebesen mehrere Minuten rühren, so dass eine fluffige Masse entsteht.
- 18.) Würze mit Salz und Pfeffer.
- 19.) Gib nun den Senf hinzu und rühre nochmals.
- 20.) Jetzt musst du das Öl tröpfchenweise hinzugeben. Es ist sehr wichtig, dass du das tröpfchenweise machst, sonst „haut die Mayonnaise ab“, das heißt, sie gerinnt.
- 21.) Schneide nun das hart gekochte Ei in kleine Würfelchen und gib es zu der Remoulade dazu.
- 22.) Gib nun die Gurkenwürfelchen ebenfalls dazu.
- 23.) Gib etwas Zwiebel dazu und rühre nochmals um.
- 24.) Gib Schnittlauch dazu und rühre nochmals kurz um.
- 25.) Richte alles auf einem Teller an, zuerst die Rösti, dann den Fisch und obendrauf Kräuter deiner Wahl, z.B. Schnittlauch oder Basilikum. Die Remoulade sollte in einem extra Schälchen serviert werden.

Sollte die Mayonnaise gerinnen, gibt es einen Trick:

*Das passiert meistens deshalb, weil das Öl zu schnell in die Eier gegeben wurde. Dann trennen sich die Eier wieder von dem Öl und man sagt, die Mayonnaise ist „abgehauen“. Wenn das passiert, kannst du sie trotzdem retten: Gib die geronnene Mayonnaise in eine andere Schüssel. Wasche die erste Schüssel aus und gib ein weiteres Eigelb in diese trockene Schüssel. Schlage dieses Eigelb so auf, wie du es vorher auch gemacht hast. Gib nun die alte Masse mit Öl und Eiern **TRÖPFCHENWEISE** in dieses neue Ei. Somit sollte alles gerettet sein.*