

Tartar von Räucherlachs auf Reibekuchen mit Kaviar und Frisèe Salat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, sicher nicht für jeden Tag, als Vorspeise oder auch als Fingerfood

Zutaten

- Für das Rauchlachstatar:
 - 350 g Rauchlachs
 - 1/8 l Crème fraiche
 - Saft einer 1/2 Zitrone
 - 2 El frischer Dill, gehackt
 - Etwas Cayenne Pfeffer
 - 40 g Beluga Imperial Kaviar
- Für die Reibekuchen:
 - 500 g mehlig kochende Kartoffeln
 - 1 Ei
 - Salz, etwas geriebene Muskatnuss
 - Etwas Rapsöl zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Das Lachstatar:

Schritt2

Den Lachs in recht kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft und Cayenne marinieren, würzen und den frischen Dill unterheben, etwas durchziehen lassen.

Schritt3

Die Reibekuchen:

Schritt4

Die Kartoffeln zur Hälfte fein reiben und fein raspeln. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen, mit dem Ei vermengen.

Schritt5

In heißem Rapsöl kleine, möglichst dünne Puffer mit 4 - 5 cm Durchmesser goldbraun braten, auf Küchekrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

2 Puffer p. P. mit Lachstatar belegen und über einander setzen. Darauf 1 El Crème fraiche geben und obenauf 10 g Kaviar setzen.

Schritt8

Mittig auf einem Vorspeiseteller anrichten und einige marinierte Frisée Blättchen drum herum garnieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** edel, nicht für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tartar-von-raeucherlachs-auf-reibekuchen-mit-kaviar-und-frisee-salat/>