

## Johann Lafer | Röst-Lachs-Torte mit Wodka-Crème fraîche

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Kartoffeln, festkochend
- 300 g geräucherter Lachs in feinen Scheiben
- 1 Dose Lachs-Kaviar, 50 g
- 150 g Crème fraîche
- Saft 1/2 Limette
- 2 cl Wodka
- 150 g Feldsalat
- 30 g Macadamianuskerne
- 2 EL Balsamico bianco
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 Kästchen Shizo-Kresse
- 3 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in sehr feine Streifen schneiden (z.B. mit einer Kartoffel-Spaghetti-Maschine). 1 EL Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 1/3 der Kartoffelstreifen gleichmäßig in der Pfanne verteilen, gut andrücken und goldbraun braten. Röstli wenden und auf der 2. Seite ebenfalls goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Aus den restlichen Kartoffelstreifen im übrigen Butterschmalz 2 weitere Röstli braten.

Crème fraîche mit Lachs-Kaviar, Limettensaft, Wodka und Petersilie verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Crème fraîche für die Garnitur beiseitestellen.

Einen Röstli auf eine Platte legen. Die Hälfte der Lachsscheiben darauflegen und die Hälfte der restlichen Wodka-Crème fraîche darauf verteilen. Mit einem Röstli bedecken, den Vorgang wiederholen und mit dem 3. Röstli abschließen.

Den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Macadamianüsse mit Essig, Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer im Küchenmixer zu einer Vinaigrette verrühren.

Etwas Vinaigrette auf die Teller geben und den Feldsalat darauf verteilen. Die Röstli-Torte in Stücke schneiden. Je 1 Tortenstück auf dem Salat anrichten und jeweils 1 Klecks Wodka-Crème fraîche auf die Röstli geben.

Die Kresse vom Beet schneiden, kurz abrausen, trocken schütteln und die Röstli-Lachs-Torte damit garnieren.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 02.02.2008*

*Prominente Gäste: Marion Kracht & Guildo Horn*