

## Finnischer Lachs mit Sauce Tartar und Salat von der schwarzen Kartoffel mit Roter Beete und Gurke

Rezept von Reiner Neidhart, „Neidharts Küche“ aus Karben

### Zutaten Lachs:

1 Seite Lachs á 1,2kg  
1 Zitrone  
1 Orange  
2 EL Pfeffer gemischt  
2 EL Meersalz  
2 EL Rapsöl  
6 cl Vodka  
1 Stange Lauch  
1 rote Zwiebel  
2 Stangen Staudensellerie  
2 Knoblauchzehen  
1 halbes Bund Dill  
5 Stiele Petersilie  
2 Stiele Estragon

### Zubereitung:

Den Lachs alle 3cm zur Hälfte einschneiden. Die in Scheiben geschnittene Zitrone und Orange in die Schnittstellen stecken. Mit dem Pfeffer und Meersalz bestreuen. Das Gemüse waschen und in gleichmäßig geschnittene Stücke auf ein Backblech legen. Knoblauchzehen dazugeben und auf ein Backblech geben. Den Lachs draufsetzen und mit dem Öl und Vodka begießen. Im Ofen bei 190 Grad 20 – 25 Minuten garen. Die fein geschnittenen Kräuter darüber verteilen.

**Zutaten Sauce Tartar:**

4 Eigelb  
1 TL Kapern  
2 cl Weinessig  
0,4 l Rapsöl  
2 Sardellen  
1 Schalotte  
1 kl. Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Eigelb mit den Kapern und dem Essig mit einem Stabmixer mixen. Das Öl langsam dazu laufen lassen. Sardellen fein hacken, Schalotte und Schnittlauch kleinschneiden dazugeben und abschmecken.

**Zutaten Salat von schwarzer Kartoffel**

500 g schwarze Kartoffel  
1 Zwiebel  
3 cl Rapsöl  
4 cl Weinessig  
6 cl Rapsöl  
0,2 l Fleischbrühe  
2 gekochte Rote Beete  
2 EL eingelegte Perlwiebel  
3 Gurken  
4 Stiele Blattpetersilie  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln im Salzwasser kochen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Würfel schneiden und im Rapsöl glasig dünsten. Das Rapsöl dazugeben. Die Rote Beete in Würfel schneiden und mit den Perlwiebeln und die in Scheiben geschnittenen Gurken mit den Kartoffeln mischen, abschmecken und mit der fein geschnittenen Petersilie bestreuen.