

Kartoffelrösti mit Lachstatar und Gurkensalat

Zubereitungszeit:

ca. 60 Min.

Zutaten für 4 Personen

Rösti

400 g mehlig Kartoffeln
2 Eigelb
5 EL Rapsöl

Lachstatar

200 g Räucherlachs
1-2 Frühlingszwiebel
1 TL Kapern
Zitronensaft
etwas gehackten Dill
1-2 EL Olivenöl

Gurkensalat

2 Salatgurken
½ Bund Dill
50 g Creme Fraiche
1 EL Sauerrahm
1 EL Apfelessig



Zubereitung:

Für die Rösti die Kartoffeln schälen, raspeln und mit Eigelben, Salz und Pfeffer verrühren. Gut ausdrücken. Eventuell mit etwas Brösel binden. Im Rapsöl Rösti von beiden Seiten goldbraun braten.

Räucherlachs in kleine Würfel schneiden. Kapern und Frühlingszwiebel waschen und fein schneiden. Alle Zutaten mischen, Zitronensaft und Olivenöl begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Dill hacken und unterrühren. Zugedeckt kühl stellen.

Für den Gurkensalat die Gurken schälen, hobeln und leicht salzen. Dill fein hacken. Aus Creme fraiche, Sauerrahm, Dill und Apfelessig ein Dressing machen.

Die Gurken gut ausdrücken und in das Dressing geben. Den Gurkensalat mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Tatar, Rösti und Gurkensalat servieren.

Weinempfehlung:

Weisswein od. Rose

Kochabend:

08. Mär, 2023 / Mike