



Rösti mit Räucherlachs-Tatar

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Dill, frisch	5 g
Räucherlachs	250 g
Bio Zitronen	1 St.
Senf	1 TL
Olivener Öl	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Crème fraîche	150 g
Sahnemeerrettich	1 EL
Kartoffeln, festkochend	500 g
Zucchini	1 St.
Eier	2 St.
Öl	3 EL
Forellen Kaviar	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, große Pfanne, Sieb, grobe Reibe, Küchenkrepp

1. Dill waschen, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Räucherlachs ebenfalls fein hacken. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Räucherlachs mit Dill, Zitronenschale, 1 TL Senf und 1 TL Olivenöl vermengen. Räucherlachs-Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. In einer weiteren Schüssel Crème fraîche mit 1 EL Sahne Meerrettich vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken.
3. Kartoffeln und Zucchini waschen, grob raspeln und in einem Sieb oder Küchentuch ausdrücken. Kartoffel- und Zucchini raspeln in einer Schüssel mit Ei vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einer Pfanne 3 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. In der Pfanne Kartoffel-Masse mit einem Esslöffel zu ca. 5 cm kleinen Rösti verteilen. Rösti nach und nach ca. 5 Min. von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Kleine Rösti auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
5. Rösti-Häppchen schichten. Hierfür jeweils 1 EL Meerrettich-Creme und Räucherlachs-Tatar auf den Rösti verteilen. Zitronenschale und Kaviar daraufsetzen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	383 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	21 g