



Jägermeister
Heimatküche

KNUSPRIGER KARTOFFELRÖSTI MIT LACHSTATAR

Zubereitung:

Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Den geräucherten und frischen Lachs in feine Würfel schneiden. Die Lachswürfel mit Dill, Limettensaft und Öl vermischen. Zum Schluss mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und beiseite stellen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln bzw. mit einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Die Kartoffelraspel mit dem Eigelb und der Stärke gut vermischen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfann erhitzen und die Kartoffelmasse zu 8 goldbraunen, knusprigen Rösti backen.

Das Lachstatar in einem Ring (ca. 3 cm Durchmesser) zu $\frac{3}{4}$ mit Lachstatar füllen. Etwas Crème Fraiche darauf geben und glatt streichen. Den Ring vorsichtig abziehen.

Jeweils 1 Rösti auf den Teller geben und vorsichtig das Lachstatar-Türmchen daraufsetzen. Mit etwas Kresse garnieren und servieren.

Gutes Gelingen
Kochschule esscapade

Zutaten für 8 Personen:

150 g	geräucherter Lachs
150 g	Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)
1 El	fein geschnittener Dill
$\frac{1}{2}$	Limette (Saft davon)
2 El	Rapsöl
	Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle
400 g	Kartoffeln (festkochend)
1	Eigelb
1 El	Speisestärke
30 g	Butterschmalz
75 g	Crème Fraiche
	Kresse zum Garnieren



www.kochschule-esscapade.de
info@kochschule-esscapade.de

