

Kartoffelrösti mit Lachstatar



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und grob reiben. Die geriebenen Kartoffeln mit Salz / Pfeffer würzen und vermengen.
2. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse anschließend in 6 gleichgroße Rösti in der Pfanne goldbraun braten.
3. In der Zwischenzeit das Lachsfilet in ca. 1/2 cm große Würfel schneiden und den Apfel mit der Schale fein würfeln. Schnittlauch in kleine Stifte schneiden. Alle drei Zutaten mit etwas Rapsöl in einer Schüssel mit Salz / Pfeffer vermengen.
4. Die goldbraungebratenen Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Creme fraiche bestreichen und auf zwei Tellern anrichten. Zum Abschluss das Lachstatar auf dem Rösti verteilen und mit etwas Dill garnieren.

Zutaten für 2 Personen:

- + 2 große mehligkochende Kartoffeln (z.B. Bintje oder Desiree)
- + 200 g Lachsfilet (schmeckt auch hervorragend mit Forelle)
- + ½ Apfel
- + 1 EL Schnittlauch
- + 2 EL Creme fraiche
- + Dill
- + Salz, Pfeffer
- + Rapsöl