

Jaqueline Amirfallah
Kartoffelrösti mit Räucherfischcreme und Gurkensalat

Mittwoch, 18. Juli 2018
Rezept für 4 Personen

Dauer: ca. 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche

Zutaten:

1 kg	Kartoffeln, festkochend
1	Zwiebel
etwas	Salz
300 g	Räucherforelle, oder auch geräucherter Hering oder Aal
300 g	Räuchermakrele
1 Bund	Dill
1 Bund	Schnittlauch
1	Bio-Zitrone
100 g	Schmand
100 g	Frischkäse
4	Scheiben Räucherlachs (à ca. 25 g)
1	Salatgurke
etwas	Zucker
2	Olivenöl
4 EL	Butterschmalz
50 g	Forellenkaviar



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen.
2. Kartoffeln und Zwiebeln auf einer groben Reibe reiben, und in einer Schüssel mischen. Mit etwas Salz durchkneten und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Das Fleisch von den geräucherten Fischen vorsichtig von der Haut lösen, eventuell noch vorhandene Gräten sorgfältig entfernen. Forellen und Makrelenfleisch fein hacken.
4. Dill und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen.
5. Schmand und Frischkäse zu einer glatten, festen Masse verrühren. Mit Salz, etwas Zitronensaft und -schale abschmecken. Dill und Schnittlauch zugeben und unterrühren.
6. Räucherlachscheiben einzeln auf Frischhaltefolie auslegen. Die Fischcreme gleichmäßig auf den Scheiben verstreichen. Mit Hilfe der Folie aufrollen. Kühl stellen.
7. Die Gurke putzen, gründlich waschen und trocken reiben. Gurke mit einem Gemüsehobel längs in feine Scheiben bzw. Streifen schneiden.
8. Übrigen Zitronensaft, etwas Salz, Zucker und Olivenöl verrühren. Die Gurkenstreifen damit mischen und abschmecken.
9. Die Röstmasse gründlich ausdrücken.
10. Butterschmalz portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Darin aus der Kartoffelmasse nach und nach knusprige Röstis braten.
11. Gurkenstreifen abtropfen lassen. Lachsrollen in breite Scheiben schneiden, mit Gurken und den Röstis auf Tellern anrichten. Mit Forellenkaviar garniert servieren.

Pro Portion: 810 kcal / 3390 kJ
40 g Kohlenhydrate; 49 g Eiweiß; 50 g Fett