

Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Räucherlachs



Zutaten:

für 2 Personen

- 200 g Hokkaido Kürbis
- 200 g festkochende Kartoffel
- 1 Ei
- 1 geh. EL Mehl
- Salz, Pfeffer & Muskat
- 1 EL Butterschmalz
- 100 g Blattsalat gemischt
- 3-4 Radieschen
- 1EL Kürbiskerne
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Wasser
- 1 EL Kürbiskernöl
- 1 TL Honig
- 180g Räucherlachs
- Zitronensaft
- 2 EL Sahne-Meerrettich

Zubereitung:

Hokkaido abwaschen und abtrocknen, zerteilen und eine Spalte von 200g abschneiden. Schale des Hokkaidos bleibt dran. Die Kartoffel schälen. Beides grob raspeln und mit Ei, Mehl und den Gewürzen gut durchmischen.

Kürbiskerne bei mittlerer Hitze rösten.

Gemischten Blattsalat - ich hatte diesmal fertigen Salat aus der Kühltruhe - und in feine Scheiben geschnittene Radieschen auf dem Teller anrichten.

Für das Dressing Weißweinessig, Wasser, Kürbiskernöl und Honig mischen.

Den Lachs ebenfalls schon anrichten, Zitronensaft und den Sahne-Meerrettich bereit stellen.

Jetzt die Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen, aus der Kartoffel-Kürbis-Masse mit einem großen Löffel Röstis formen, flach drücken und von jeder Seite ca. 5 Min. braten, bei mittlerer Hitze.

Zum Schluß nur noch die Röstis auf die Teller geben, Salat mit dem Dressing beträufeln und die Kürbiskerne darüber verteilen, Lachs mit Zitronensaft und Meerrettich anrichten. Fertig.

Wer mag kann auch noch roten Pfeffer aus der Mühle darüber verteilen.

Guten Appetit! 😊

PS: Ich habe je zwei Röstis versetzt übereinander geschichtet, das kommt auf dem Foto nicht deutlich raus.