

Rösti mit Jakobsmuscheln & Orangen-Dip



Zutaten:

für 2-3 Personen

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 2 Eier, mittelgroß
- 1 EL Speisestärke, gehäuft
- 1 EL Meerrettich, mittelscharf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Butterschmalz oder neutrale Öl zum Ausbacken
- 4-6 Jakobsmuscheln
- Salz
- 3-5 EL Joghurt
- 1 EL Orangensaft
- 1 EL Orangenmarmelade süß
- 1 Orange

Zubereitung:

Zunächst die Kartoffeln schälen und waschen, abtrocknen lassen und grob raspeln. Eier, Speisestärke, Meerrettich, Salz und Pfeffer dazugeben und alles mit den Händen gut vermischen.

Etwas Butterschmalz oder Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Die Rösti formen, in die Pfanne setzen.

Von jeder Seite 3-5 Min. nicht zu heiß braten.

Die fertigen Rösti auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Das Backblech in den Ofen schieben. Dort können sie warm gehalten werden, während die anderen noch gebraten werden und der Ofen vorgeheizt wird.

Dafür den Backofen auf 180° C (Umluft/Heißluft) vorheizen und wieder abschalten, die Rösti sollen nur heiß gehalten werden.

In der Zwischenzeit Joghurt, Orangensaft und Orangenmarmelade verrühren und die Orange filetieren. Natürlich kann man auch eine größere Menge für den Dip zubereiten!

In den letzten 5 Min. die Jakobsmuscheln in der Pfanne anbraten, dabei ebenfalls nur wenig Fett nehmen und die Muscheln durch das Fett ziehen. Kurz von beiden Seiten anbraten. Anschließend, evtl. mit einem Bunsenbrenner für die Küche abflämmen oder ohne Brenner heißer anbraten.

Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten. Fertig!

Guten Appetit! 😊