

Feine Lachs – Rösti mit Schmand

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

1 Kg Kartoffeln, geschält
2 St Zwiebel (200 g) fein gehackt
1 St Frühlingszwiebel, gehackt
1 St Staudensellerie, gehackt
4 Knoblauchzehen, gehackt
3 St Eier
3 EL Mehl
1 TL Muskat, gemahlen
2 TL Rinds Bouillon Instant
2 TL Oregano, gehackt
1 TL Paprikapulver, rot, süß
1 TL Salz

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Mazola Keimöl zum ausbacken

250 g Schmand (24%)
400 g Lachs, geräuchert, Scheiben
50 g Dill, frisch, gehackt

Zubereitung

Die rohen, grob geschälten Kartoffel ca. 2-3 mm stark raspeln oder reiben. Bei recht jungen Kartoffeln fördert es den Geschmack sogar, wenn noch etwas Schale mitgeraspelt wird.

Die Kartoffel mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und den Eiern sorgfältig vermischen. Dann das Mehl gut einarbeiten.

Schließlich die Masse mit den Gewürzen versehen und wirklich reichlich aus der Mühle pfeffern. Alles kurz einziehen lassen.

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und auf Stufe 5 Elektro kleine flache Rösti (grobe Kartoffelpuffer) auf jeder Seite ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken.

Die Rösti im Backofen bei etwa 60° C warm halten.

Zum Servieren auf jedes Rösti 1 –2 TL Schmand glatt verteilen, eine Scheibe Lachs auflegen und mit reichlich Dill bestreuen.



Lachs und Schmand edeln so eine an und für sich doch recht rustikale Grundlage höchst bemerkenswert.

Dazu schmecken ein trockener Champagner oder Sekt, ggf. aber auch ein kühles, helles Pils, ganz hervorragend.