

Kartoffel-Steckrüben-Rösti mit Lachs

Zutaten (für 4 Personen):

- 800 g Kartoffeln
- 800 g Steckrüben
- 2 EL Mehl
- 1 Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 75 g Butterschmalz
- 300 g Lachs
- 200 g Schmand
- 3 Stiele Dill
- 1 Limette
- 0.5 Bund Schnittlauch

Steckrübe schälen und auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln. Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Kartoffel- und Steckrübenraspel mit Mehl und Eigelb mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butterschmalz in einer großen, beschichteten oder gußeisernen Pfanne erhitzen. Die Kartoffel-Steckrübenmasse zu kleinen gleichmäßigen Fladen formen und in die Pfanne geben. Dabei darauf achten, dass sie sich nicht berühren. Die Rösti von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten.

Dill zupfen und fein schneiden, Limette abreiben und auspressen. Schmand mit Limettensaft und Abrieb sowie Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertig gebratenen Rösti kurz auf einem Küchenpapier kurz entfetten. Mit dem gebeiztem Lachs und Dillschmand anrichten und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Dazu passt Rahmgurkensalat.

Zutaten:

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 13.11.2019

Koch/Köchin: Hannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen