

Kartoffel-Apfel-Rösti mit Lachs-Remoulade

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	300 g Räucherlachs	2 Eier
1 Apfel, säuerlich	1 Schalotte	2 Frühlingszwiebeln
1 Zitrone, unbehandelt	200 g Feldsalat	100 g Lollo rosso
300 g Sahne-Quark	100 g Crème-fraîche	1 EL saure Sahne
2 EL Kapern	1 Bund Petersilie	2 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill	1 Muskatnuss	125 ml Vollmilch
125 ml Maiskeimöl	30 ml Kernöl	30 ml Rotweinessig
30 ml Weißweinessig	Zucker	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer, schwarz	Meersalz

Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und ebenfalls fein reiben. Ein wenig Muskatnuss reiben. Die Kartoffel- und Apfelstücke mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu kleinen Küchlein formen. 125 ml Maiskeimöl in einer Pfanne erhitzen und die kleinen Küchlein darin goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Räucherlachs würfeln. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Sahne-Quark, die Crème-fraîche und die saure Sahne cremig rühren. Eventuell etwas Milch hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Petersilie, einen Bund Schnittlauch und den Dill abzupfen und das Ganze klein hacken. Die Kapern halbieren. Das Ganze unter die Crème rühren. Anschließend die Lachswürfelchen unterheben. Den Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen und fein schneiden, den restlichen Schnittlauch abzupfen und ebenfalls fein schneiden. Beides zum Salat dazugeben. Die Eier aufschlagen und in heißem Wasser vier Minuten pochieren. Etwas Essig dazugeben. Die Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden. Die Rösti mit dem Meersalz abschmecken und mit Zitronenscheiben auf Tellern anrichten. Die Crème daneben geben. Den Salat und die Eier dazu geben, mit Schnittlauch dekorieren und servieren.

Renate Radlmaier am 29. September 2009