

Kartoffel-Süßkartoffel-Rösti

Für zwei Personen

200 g vorw. festk. Kartoffeln	200 g Süßkartoffeln	50 g Räucherlachs in Scheiben
$\frac{1}{4}$ Apfel	$\frac{1}{4}$ TL Wasabi-Paste	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
2 EL Butterschmalz	2 EL Olivenöl	

Kartoffel und Süßkartoffel sorgfältig schälen und circa zehn Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen.

Kartoffeln mit einem Spiralschneider in dünne Spaghetti schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Temperatur circa fünf Minuten goldgelb auf der Unterseite backen. Apfel waschen, trocknen und mit der Vierkante über den Rösti reiben, salzen und pfeffern. Etwas Olivenöl an den Seiten dazugeben und weitere zehn Minuten garen.

Rösti wenden und weitere vier Minuten backen.

Rösti etwa zwei Minuten auf Küchenkrepp abtropfen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rösti auf der Oberseite mit einigen Scheiben Räucherlachs, etwas Wasabi und Dill belegen.

Rösti-Variation nach Geschmack offen oder gerollt auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 13. Januar 2017