

Knusper-Rösti mit Honig-Lachs

Für 4 Personen

Für den Lachs:

1 Bio-Orange	1 Bund Dill	1 EL Honig
1 EL Ahornsirup	3 TL Zucker	1 Prise Salz
400 g frisches Lachsfilet		

Für die Rösti:

2 Zweige Rosmarin	600 g Kartoffeln	Salz
Pfeffer	120 ml Olivenöl	

Für den Sahnemeerrettich:

100 g Sahne	3 EL Meerrettich	1 Prise Zucker
1 TL Salz	1 Spritzer Zitronensaft	

Das Lachsfilet wird über Nacht mariniert.

Für den Lachs die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen.

Den Dill abrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Orangensaft und -schale mit Dill, Honig, Ahornsirup, Zucker und Salz mischen.

Den Lachs mit der Marinade einreiben, fest in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Am nächsten Tag für die Rösti Rosmarin abrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden. die Kartoffeln waschen, schälen und raspeln. Die Kartoffelraspel in einem Küchentuch gut ausdrücken und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die ausgedrückten Kartoffelraspel locker in der Pfanne verteilen, nicht in die Pfanne pressen. Bei mittlerer Hitze das Rösti einige Minuten auf der einen Seite goldbraun und knusprig braten, dann wenden und auch von der anderen Seite goldbraun braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller mit Küchenkrepp das Fett abtropfen lassen.

Für den Meerrettich die Sahne steif schlagen. Meerrettich zugeben, unterrühren und mit Zucker, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Das marinierte Lachsfilet aus der Folie wickeln, mit einem scharfen Messer schräg in dünnen Scheiben von der Haut schneiden.

Das Rösti vierteln, auf Teller geben, jeweils mit etwas Lachs und Sahnemeerrettich anrichten und servieren. Dazu passt frischer Feldsalat.

Christian Henze am 02. Dezember 2021