

# Spargel-Rösti, Räucher-Lachs, Honig-Dill-Crème-fraîche

**Für zwei Personen**

**Für Spargelrösti, Räucherlachs:**

125 g weißer Spargel	125 g grüner Spargel	250 g festk. Kartoffeln
100 g Räucherlachs	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsaat	$\frac{1}{2}$ EL Speisestärke
1 EL Butterschmalz	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den gebratenen Spargel:**

3 weiße Spargelstangen	3 grüne Spargelstangen	1 Tomate
2 Zweige Basilikum	Butter	

**Für die Honig-Dill-Crème-fraîche:**

1 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ EL milder Senf	1 EL Honig
1 Zweig Dill	Salz	Pfeffer

**Für Spargelrösti, Räucherlachs:**

Den Backofen auf 60 Grad ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rösti die Kartoffelmasse zubereiten. Dafür die Kartoffeln schälen und in reichlich Wasser waschen. In einen großen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Salz und Kümmel hinzugeben und die Kartoffeln nicht zu weich garen. Abgießen, auskühlen lassen und auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln.

Für die Spargelmasse den weißen Spargel ganz und den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Die Enden 2 cm kürzen. Beide Spargelsorten mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

Anschließend mit geraspelten Kartoffeln vermengen. Speisestärke hinzufügen, damit die Masse eine Bindung bekommt. Vermengen, salzen und pfeffern. In eine Pfanne mit Butterschmalz geben. Mit einem Kochtopf beschweren und zwischen Rösti und Topf eine Schicht aus Backpapier auf der Unterseite und Alufolie auf der Oberseite legen. So bleibt die Masse kompakt. Rösti bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten. Etwas Butter an den Rand geben, damit das Ganze etwas butterig schmeckt. Danach den Rösti samt geöltem Teller stürzen und mit der hellen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten. Den fertigen Rösti mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rösti mit dünnen Räucherlachs-Scheiben belegen.

Sie können die gekochten Kartoffeln auch über Nacht auskühlen lassen.

Am nächsten Tag können Sie die Kartoffeln pellen und raspeln.

**Für den gebratenen Spargel:**

Weißer Spargel ganz und grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen.

Die Enden 2 cm kürzen. Spargelstangen in einer Pfanne mit Butter langsam schmoren. Basilikum abbrausen und klein hacken. Tomaten waschen und vierteln. Beides zum Spargel in die Pfanne geben und mitbraten.

**Für die Honig-Dill-Crème-fraîche:**

Senf, Honig und Crème fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln, kleinschneiden und  $\frac{1}{2}$  EL unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 15. Mai 2020