Rösti mit Lachs

Für 4 Personen

Rösti:

800 g Kartoffeln	4 EL Erdnussöl	Pfeffer, Salz

Lachs:

2 Scheiben Räucherlachs, groß	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Sahne, geschlagen
120 g Crème-fraîche	50 g Kaviar	0,5 Pck. Kresse
Pfeffer	Salz	

Rösti:
Die Kartoffeln schälen, raspeln und in einem Mulltuch gut ausdrücken. Dann die Kartoffelraspeln mit Salz und Pfeffer würzen und acht Portionen in eine heiße Pfanne mit Erdnussöl setzen. Fünf Minuten braten, bis sie goldbraun sind, dann wenden und nochmals drei Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.
Lachs:
Den Räucherlachs möglichst in der selben Größe wie die Rösti ausstechen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abziehen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Sahne unter die Crème-fraîche rühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die eine Hälfte der Reibekuchen die Lachstaler, jeweils einen Teelöffel der Crème-fraîche und etwas Kaviar geben. Ganz zum Schluss noch die Schale der Zitrone und etwas Kresse auf die Rösti geben.

Lea Linster am 25. Februar 2011