

# Big-Mac-Rösti à la Henssler

## Für 2 Personen:

4 große mehligk. Kartoffeln	1 Chilischote	1 Msp. Chilisalz
1 Msp. Pfeffermix	4 EL Bratöl	2 Burger Buns
1 Apfel	100 g Räucherlachs	2 EL scharfer Meerrettich
4 EL Crème-fraîche	1 Msp. Gewürzsalz	1/2 Zitrone
4 Salatblätter		

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Kartoffeln grob in eine Schüssel reiben.

Chilischote mit Kernen fein hacken und zur Kartoffel geben. Beides mit Chilisalz und Pfeffermix würzen und gut vermengen.

Die Kartoffelmasse portionsweise in einer Pfanne mit heißem Bratöl von jeder Seite ca. 4 Minuten zu 4 knusprigen Rösti braten.

In der Zwischenzeit Burger Buns im heißen Ofen rösten und Apfel und Räucherlachs fein würfeln.

Apfel und Räucherlachs zusammen in eine Schüssel geben und mit Meerrettich, Crème fraîche, Gewürzsalz, Pfeffermix und Zitronensaft vermengen.

Burger Buns aus dem Ofen nehmen. Die unteren Brötchenhälften jeweils mit einem Salatblatt und einer Rösti belegen. Räucherlachscreme gleichmäßig auf den Rösti verteilen. Jeweils eine weitere Rösti und ein Salatblatt auf die Crème setzen und den Burger mit der oberen Brötchenhälfte verschließen.

Steffen Henssler am 19. Oktober 2023