

# Meerrettich-Rösti mit Gemüse-Tatar und Gurken-Salat

**Für 4 Personen**

**Für die Rösti:**

400 g Kartoffeln	2 Eigelbe	2 EL Meerrettich
Salz	Pfeffer	10 EL Öl

**Für das Tatar:**

500 g gemischtes Gemüse	Saft von 1 Limette	4 EL gutes Öl
2 EL geröstete Pinienkerne		

**Für den Salat:**

2 Gurken	2 EL Crème-fraîche	2 EL Mayonnaise
2 EL Obstessig	2 EL gehackter Dill	Pfeffer
Salz	Zucker	

## **Rösti:**

Die Kartoffeln schälen, raspeln, ausdrücken, mit dem Eigelb vermengen und mit Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Röstimasse hineingeben, flach drücken und von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

## **Gemüsetatar:**

Das Gemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend mit Limettensaft, Öl und Pinienkernen vermengen und kalt stellen.

## **Gurkensalat:**

Die Gurken schälen, halbieren, in Scheiben schneiden, salzen und ziehen lassen. Anschließend etwas ausdrücken und in eine Schüssel geben. Aus Crème fraîche, Mayonnaise und Essig ein Dressing anrühren, mit Dill, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit den Gurkenscheiben vermengen. Noch einmal abschmecken.

## **Anrichten:**

Den Gurkensalat mit dem Gemüsetatar und den Rösti auf die vorbereiteten Teller verteilen und servieren.

Christian Henze am 03. August 2018