

Knusper-Rösti mit Honig-Lachs

Für 4 Personen

1 Bio-Orange	2 EL frisch gehackter Dill	1 EL Honig
1 EL Ahornsirup	1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz
250 g frischer Lachs mit Haut	2 große Kartoffeln	1 Rosmarinzweig
Salz, Pfeffer	8 EL Olivenöl	

Die Orange heiß waschen, die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Orangensaft und -schale mit Dill, Honig, Ahornsirup, Zucker und Salz mischen. Den Lachs mit der Marinade einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Die Kartoffeln schälen und raspeln, in einem Küchentuch gut ausdrücken und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse 4 dünne Rösti auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier entfetten und im Backofen (bei 60 °C) warm stellen, bis alle fertig sind.

Das Lachsfilet aus der Folie wickeln, mit einem scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden und auf den Rösti anrichten.

Christian Henze am 18. Dezember 2020