

Kartoffel-Rösti mit Räucherforelle

30—40 Min

Zubereitung

1. Kartoffel schälen, mit einer Reibe grob reiben und kurz in kaltes Wasser einlegen, um die Stärke herauszuwaschen.
2. Backofen auf 170 °C vorheizen. Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und das übrige Wasser gut ausdrücken, sodass sie möglichst trocken sind.
3. In eine Schüssel geben und mit Ei, Mehl, Paprika edelsüß, Meersalz und gemahlener Muskatnuss zu einer Masse verarbeiten.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse mit einem Esslöffel in die Pfanne geben und zu kleinen Rösti formen. Von beiden Seiten bei mittlerer Hitze 3 Minuten goldbraun anbraten. Danach für 10 Minuten in den Backofen geben.
5. Für den Dip Kren fein reiben und einen kleinen Teil zum Garnieren beiseite stellen. Den Rest mit Sauerrahm, Salz und Pfeffer glattrühren.
6. Babyspinat waschen und in einer Schüssel mit Olivenöl, dem Zitronensaft, Meersalz und gemahlenem Pfeffer marinieren.
7. Paprika-Rösti mit den Räucherforellenfilets anrichten. Mit etwas Babyspinat und dem Sauerrahm-Kren-Dip ganieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Räucherforellenfilets
1 kg	Kartoffeln mehlig
2	Eier
100 g	Weizenmehl
100 g	Babyspinat
200 g	Sauerrahm
20 g	Frischer Kren gerieben
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl
1 EL	Paprika edelsüß spezial
1 Prise	Muskatnuss ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz