



Kartoffel-Rösti mit Räucherforelle

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

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 |

- 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 garnieren und genießen.

