

Kartoffelrösti mit Saiblingstatar, Gurken und Sauerrahm

Unser Rezept für den leckeren Saibling auf Kartoffelrösti mit Gurken und Sauerrahm aus dem Kochkurs Oma's Küche.

Zutaten:

- 4 Kartoffeln vorwiegend Festkochend
- 1 Saibling
- 1 Salatgurke
- 100g Sauerrahm
- Dill
- Salz
- Pfeffer
- 50ml Heller Balsamico Essig
- Muskatnuss
- 1 El Butter
- Etwas Öl zum Braten
- 2 Schalotten
- 2 El Olivenöl
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 El Zucker

Zubereitung:

Zunächst die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser ca. 5 min. kochen.

Die noch heißen Kartoffeln mit einer Vierkantreibe grob reiben.

Die Kartoffelschnitzel nun mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss würzen und in einem Ring in etwas Öl knusprig ausbraten.

Den Saibling unter fließend kaltem Wasser abspülen und filetieren.

Die Gräten mit einer Pinzette oder einer Grätenzange vorsichtig ziehen, die Filets von der Haut abziehen und fein hacken.

Kartoffelrösti mit Saiblingstatar, Gurken und Sauerrahm

Schalotten schälen und in Feine Würfel schneiden.

Den Saibling mit Schalotten, gehacktem Knoblauch, Dill, Olivenöl und etwas Salz marinieren.

Gurken Schälen und vier Lange Streifen herausschneiden, diese mit etwas Salz und Essig marinieren und beiseite stellen.

Die Restliche Gurke fein würfeln, Salzen und mit Essig, Knoblauch, Dill etwas Zucker und Sauerrahm anmachen.

Den Rösti kurz auf etwas Küchenpapier entfetten und auf einem Teller anrichten.

Aus der Gurkenscheibe einen Ring formen und Tatar darin anrichten.

Etwas Sauerrahm auf dem Tatar platzieren, Gurkensalat rundherum anrichten und mit frischen Dillspitzen Garnieren.

Wir wünschen gutes gelingen.