AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Schweiz

LACHS AUF RÖSTI



Rezept: Rezeptkarte IKEA - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Kühler Lachs auf warmer Rösti - eine delikate Kombination. Die Röstirondellen können in der Pfanne gebraten oder wie im Rezept im Ofen gebacken werden.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Kartoffeln	2 EL	Kapern
40 g	Butter, Flocken	4 EL	Dill, fein geschnitten
1 dl	Vollrahm	100 g	Räucherlachs

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C vorwärmen. Kartoffeln mit der Röstiraffel reiben und würzen. Kartoffeln in eingefettete Backförmchen geben, etwas andrücken, Butter darauf verteilen.
2. Die Förmchen mind. 30 Min. in der Mitte des Backofens backen. Aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und die Rösti aus den Förmchen direkt auf die Teller stürzen.
3. Rahm steif schlagen, Dill und Kapern dazufügen und in einen Spritzsack mit gezackter Tülle mit 1 cm grosser Öffnung füllen.
4. Lachs auf die Röstimedaillons legen. Mit Dillrahm und Dillspitzen garnieren und mit Pfeffer abschmecken.