

Kartoffel-Zucchini Rösti mit kaltgeräucherter Lachsforelle und Mairübchenrettich



Biergartenwetter

Leichte Räucher-Lachsforellenfilets und Kartoffel-Zucchini Rösti schmecken bei dem herrlichen Wetter mit Biergartenlaune besonders gut. Dazu gibt es einen erfrischenden Salatdipp aus saftigen Mairübchenraspeln, der mit Meerrettich abgeschmeckt wird. Ein wenig Kressesalat darf nicht fehlen. Dazu noch ein kühles Glas Wein und der Tag ist perfekt.

Hier die heutige Rezeptur für "**Kartoffel-Zucchini Rösti mit kaltgeräucherter Lachsforelle und Mairübchenrettich**":

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Ei (Größe L oder XL)
- 3 grosse Kartoffeln
- 1 grosse Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 EL Mehl
- 2 EL Paniermehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Etwas Öl zum Braten
- 300 – 400 g kaltgeräucherte Lachsforelle, in Scheiben
- 1 Mairübchen
- 2 EL Meerrettich, (aus dem Glas oder frisch gerieben)
- 2 EL Frischkäse
- 1 TL Zucker
- Extra: etwas Salat und Gurke zum Anrichten

Zubereitung

Für die Kartoffel-Zucchini Rösti die Kartoffeln und die Zucchini schälen und in eine grosse Schüssel grob reiben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln und zu den Kartoffel-Zucchini raspeln geben. Leicht salzen und 5 Minuten ruhen lassen. Mit den Händen überschüssiges Wasser aus der Masse drücken.

Dann das Ei, Mehl, Paniermehl, Salz, Muskatnuss und Pfeffer dazu mischen. Mit den Händen kleine Rösti formen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Rösti beidseitig goldgelb braten. Vor dem Servieren auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Mairübchen schälen und fein raspeln. Die Rübchenraspel mit Meerrettich und Frischkäse vermengen. Mit Salz und 1 TL Zucker abschmecken.

Zum Servieren die Kartoffel-Zucchini Rösti, die Räucherforellenscheiben und Mairübchenrettich auf Teller verteilen. Mit Salatblättern und Gurkenscheiben garnieren.

Tipp: Der Mairübchenrettich kann auch in ausgehöhlten Gurken angerichtet werden.

