



# RÄUCHERLACHSTARTAR AUF KARTOFFELRÖSTI



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Gute Standfestigkeit
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS RÄUCHERLACHSTARTAR

- 125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 200 g** Lachs, geräuchert, gewürfelt
- 1** Rote Zwiebel(n), fein geschnitten
- 80 g** Joghurt nature
- 0.5** Zitrone(n), Saft davon
- Dill, fein gehackt
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### FÜR DIE KARTOFFELRÖSTI

- 3** Mehligte Kartoffel(n), geschält
- 1 TL** Stärke, z.B. Maizena
- Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für das Räucherlachstartar: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Kartoffelrösti: die Kartoffeln entweder in feine Streifen schneiden oder mit der Röstiraffel reiben. In ein Sieb geben und mit kaltem Wasser waschen. Abtropfen lassen.
3. Maisstärke dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Rösti formen und in heißem Öl beidseitig herausbacken.
4. Das Räucherlachstartar auf den Kartoffelrösti verteilen und servieren.