



# RÄUCHERLACHSTATAR AUF KARTOFFELRÖSTI



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DAS RÄUCHERLACHSTATAR

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Saumon, fumé, coupé en dés

**1** Oignon(s) rouge(s) , coupé fin

**80 g** Yogourt nature

**0.5** Citron(s), le jus

Aneth, finement hachées

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

### FÜR DIE KARTOFFELRÖSTI

**3** Pomme(s) de terre farineuses, pelée

**1 TL** Féculé de maïs

Huile végétale

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

## PRÉPARATION

1. Für das Räucherlachstatar: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Kartoffelrösti: Kartoffeln in feine Streifen hacheln, 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 Räucherlachstatar auf den Kartoffelrösti verteilen und servieren.