



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.