



RÄUCHERLACHSTATAR AUF KARTOFFELRÖSTI



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS RÄUCHERLACHSTATAR

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Lachs, geräuchert, gewürfelt
1	rote Zwiebel(n), fein geschnitten
80 g	Naturjoghurt
0.5	Zitrone(n), Saft davon
	Dill, fein gehackt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE KARTOFFELRÖSTI

3	mehlige Kartoffel(n), geschält
1 TL	Maisstärke
	Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

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.