



## HAUPTGANG

# GEMÜSERÖSTI MIT GERÄUCHERTEM FISCHTARTAR



★★★★★ (38)

CA. 40 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

### Gemüserösti

- 600 g** mehligkochende Kartoffeln
- 2** Eigelb
- Salz & Pfeffer
- 1 Msp.** frisch geriebene Muskatnuss
- 1** Rüebli
- 1** kleine Zucchini
- 5 EL** HOLL-Rapsöl zum Ausbraten

### Fischtartar

- 200 g** geräuchertes Fischfilet, z.B. Forellenfilet
- 1** kleine Schalotte
- 1 TL** Limettensaft
- 1 EL** Rapsöl
- Salz & Pfeffer
- 1 Bund** Dill

### zum Sevieren

- 4 Portionen** gemischter Salat
- Rapsöl
- Aceto balsamico

## ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffeln schälen, an der Gemüseraffel reiben und mit Eigelb und den Gewürzen vermischen. Rüebli schälen, Zucchini rüsten, ebenfalls an der Gemüseraffel reiben und mit der Kartoffelmasse vermengen. Die Masse leicht ausdrücken.
- 2** Das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und kleine Röstis goldgelb braten.
- 3** In der Zwischenzeit das Forellenfilet fein würfeln, die Schalotte schälen und fein hacken, den Limettensaft und das Rapsöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill abstielen, einen Teil der Zweige als Garnitur beiseitelegen, den Rest fein hacken und beifügen.
- 4** Gemischter Blattsalat in mundgerechte Stücke zupfen, auf einem Teller anrichten mit Rapsöl und Aceto balsamico beträufeln. Fischtartar auf Rösti geben, mit Dill ausgarnieren und servieren.