






Röstiburger mit Graved Lachs

 Mittel  30 min  2 Personen

Zutaten

- 200 g Graved Lachs
Art.-Nr. 83773 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 2 Kartoffeln, groß
- Salz
- Pfeffer
- Sonnenblumenöl
- 100 ml Senf-Dill-Sauce
- 20 g Friséesalat

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Kartoffeln waschen, schälen, mit einer Küchenreibe grob raspeln und in einem sauberen Geschirrhandschuh ausdrücken. Die Kartoffelraspeln mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die Raspel hineingeben. Mit einem dünnen Pfannenwender zu einem, großen, flachen Röstiformen. Bei mittlere Hitze goldgelb braten, wenden und weiter braten bis der Röstli von beiden Seiten schön knusprig ist. Kartoffelröstis auf Küchenkrepp entfetten.

Schritt 02

2 Scheiben von Graved Lachs zur Seite legen und die restlichen Lachsscheiben in feine Würfel schneiden. Die Lachswürfel mit etwas Senf-Dillsauce anmachen. Den Friséesalat ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Schritt 03

Mit einem runden Ausstecher vier gleichgroße Scheiben aus dem Röstli ausstechen. Das Lachstatar auf 2 Röstis Scheiben verteilen, mit Salat bedecken und mit den verbliebenen zwei Röstis bedecken. Mit den beiden Graved Lachs-Scheiben garnieren und der restlichen Senf-Dillsauce servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür