

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Dezember 2022 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Rösti-Lachs-Schnecken

Zutaten für zwei Personen

Für die Rösti-Lachs-Schnecken:

100 g Räucherlachs
2 EL Keta- oder Lachskaviar
500 g mehligkochende Kartoffeln
1 Kopf Endiviensalat
1 Salatgurke
20 Oliven
2 Zwiebeln
1 EL Wasabi
50 g Crème fraîche
50 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und Kartoffel-Spaghetti daraus herstellen. Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Beides miteinander vermengen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kartoffel spaghetti zu einem Rösti in die Pfanne drücken. Eine weitere Pfanne als Deckel drauflegen und Rösti langsam bräunen. Wenden und von der anderen Seite bräunen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Endiviensalat von Stielen befreien. Crème fraîche mit Wasabi verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Rösti mit Salat belegen, darauf Räucherlachs und Kaviar geben und mit der Creme bestreichen. Gurke in einen 1 cm dicke Streifen schneiden, darauf geben und Rösti wie Sushi aufrollen, dann in Scheiben schneiden. Mit Oliven und Kaviar garnieren.



Um den Rösti gut wenden zu können, fetten Sie bitte einen Teller mit Öl ein und legen Sie ihn auf die Pfanne. Halten Sie die Pfanne und den Teller gut fest und drehen Sie den Rösti auf den Teller. Anschließend den gewendeten Rösti wieder in die Pfanne gleiten lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.