



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Kartoffelrösti mit Lachstatar und Avocadodip

ZUTATEN:

Rösti:

2 Kartoffeln, festkochend
Salz, Pfeffer, Rapsöl

Lachstatar:

200 g Lachsfilet
1 EL grober Senf
1 Frühlingslauch
Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Avocadodip:

1 Avocado
1 Schalotte
1 Chili
Limonen, Salz, Minze (od. Koriander)

ZUBEREITUNG

Rösti:

Die Kartoffeln reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in ein Tuch geben und das Wasser der Kartoffeln ausdrücken. Nun in eine heiße Pfanne Rapsöl geben und den Rösti bei mittlerer Hitze kross braten.

Lachstatar:

Den Lachs klein schneiden und mit Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den fein geschnittenen Frühlingslauch darunter geben und nochmal nachschmecken.

Avocadodip:

Avocado halbieren und den Kern entfernen. Dann das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit einer Gabel in einer Schüssel zerkleinern. Dann die Schalotten und Chili klein schneiden und dazugeben. Mit viel Limonensaft und ein bisschen Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss frische Minze oder Koriander drunter geben.