

Rösti-Burger, Gurken-Nudeln, Wasabi-Crème-fraîche, Lachs

Für zwei Personen

Für die Rösti:

3 große vorw. festk. Kartoffeln 3 EL Butterschmalz Salz
Pfeffer

Für die Gurkennudeln:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke Salz

Für die Wasabi-Creme:

150 g Crème-fraîche $\frac{1}{2}$ Limette, Saft 3 TL Wasabipaste
Salz Pfeffer

Für den Lachs:

1 Lachsfilet à 300 g 1 Limette, Abrieb 2 EL Olivenöl
1 TL Butter Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Romanasalatherz 1 Beet Kresse

Für die Rösti:

Die Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider in lange Spaghetti drehen.

Im Butterschmalz kleine Rösti mit etwa 8 cm Durchmesser braten.

Kartoffeln vorher mit Löffel in der Pfanne leicht andrücken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Kräftig salzen und pfeffern.

Für die Gurkennudeln:

Gurke nicht schälen und ebenfalls mit einem Spiralschneider zu Spaghetti drehen. Salzen und etwas ziehen lassen.

Für die Wasabi-Creme:

Crème fraîche mit Limettensaft, Wasabi, Salz und Pfeffer mischen und zu einer cremigen Masse rühren.

$\frac{2}{3}$ der Masse mit den Gurkennudeln mischen.

Für den Lachs:

Den Lachs in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.

Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb würzen und im Öl-Butter-Gemisch kurz braten.

Für die Garnitur:

Jeweils ein Rösti mit etwas Wasabi-Crème-fraîche, Salat, je 2 Scheiben Lachs und den Gurkennudeln zu einem Burger schichten, das zweite Rösti obendrauf geben und mit Creme Fraiche und Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Hennig am 28. August 2018