

Lachs-Päckchen mit Rösti

Für zwei Personen

Für die Lachspäckchen:

4 Scheiben Räucherlachs 100 g Frischkäse 1 Bund Dill

1 Bund Petersilie Salz

Für die Rösti:

500 g festk. Kartoffeln 1 kleine Zwiebel 1 Ei

1 EL Mehl Salz Olivenöl

Für den Kartoffelteig die Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen und mit einer Küchenreibe raspeln. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Ei zusammen mit dem Mehl, einer Prise Salz, den Zwiebeln und den Kartoffelraspeln verrühren.

Anschließend etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kartoffelteig vorsichtig mit einem Esslöffel hineingeben. Den Rösti bei mittlerer Hitze braten.

Den Dill und die Petersilie waschen, trocken tupfen und kleinhacken. Vier Dillstangen dabei übrig lassen. Die gehackten Kräuter danach mit dem Frischkäse und einer Prise Salz vermengen. Jeweils einen Teelöffel der Kräuter-Frischkäse-Creme auf die Räucherlachsscheiben geben. Dann den Lachs umklappen und das Päckchen mit einem Stängel Dill zubinden.

Die Lachspäckchen mit der Kräutercreme zusammen mit dem Rösti auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Antje Pöttker am 16. Juni 2015