

„Partylaune“

Deftig – Herzhaft:

Röstitaler mit Lachs auf Apfelmeerrettichcreme für 4 Personen



Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln geschält
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
150 g Apfelmeerrettich
150 g Creme fraiche
250 g Lachs geräuchert oder Lachsschinken
etwas Dill

Zubereitung:

Die Kartoffeln grob reiben und salzen und pfeffern. Nach ca. 3 Minuten die Kartoffeln kräftig auswinden und die Eier zugeben. Im Kartoffelwasser setzt sich nach kurzer Zeit die Stärke ab. Diese Stärke vom Wasser trennen und der Kartoffelmasse wieder zugeben. Gut vermischen und die Kartoffeltaler formen. In heißem Öl ausbacken.

Apfelmeerrettichcreme

Zubereitung:

Apfelmeerrettich mit Creme fraiche, etwas Salz, Pfeffer und Dill gut verrühren. Ca. 1TL auf den ausgebackenen Taler geben. Jetzt nur noch eine Scheibe Lachs oder Lachsschinken auf die Creme setzen. – Die Party kann beginnen.

Getränkeempfehlung:

Gut gekühlter Sekt (Bayreuth-Flasche von der Süßen Quelle)

***Guten Appetit wünscht Joffrey Streit und
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***