



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## SÜßKARTOFFEL-RÖSTI AUS DER PFANNE MIT RÄUCHERLACHS UND CRÈME FRAÎCHE



### HAUPTZUTAT

Kartoffeln

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

### PORTIONEN

2-4

Übung macht den Meister und wenn Sie die Zubereitung dieser Rösti erst einmal perfektioniert haben, werden Sie sich ein besonderes Frühstück ohne diese Leckerei aus der Pfanne nicht mehr vorstellen können.

### ZUTATEN

#### FÜR DIE SÜßKARTOFFEL-RÖSTI

- 3 große Kartoffeln, geschält (600 g)
- 2 mittelgroße Süßkartoffeln, geschält (400 g)
- 2 Eier (Größe L), verquirlt
- 5 g gemahlener Koriander
- 5 g gemahlener Kreuzkümmel
- Ein wenig geschmolzene Butter
- Meersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
- 60 ml Olivenöl sowie ca. 15-20 g Butter
- 100 g Räucherlachs
- 30 ml Crème fraîche
- 15 g Kapern
- Dill, nach Belieben
- Gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
- Eingelegte rote Zwiebeln zum Servieren
- Fein geschnittener Staudensellerie zum Gar
- Frische Zitronenspalten zum Abschmecken

### ZUBEREITUNG

- 1) Die Kartoffeln und Süßkartoffeln mit einer Reibe in grobe Raspel reiben.
- 2) Nicht abspülen, da dadurch die Stärke verloren geht.
- 3) Die Kartoffeln in ein Geschirrtuch einwickeln und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.
- 4) Dadurch werden die Rösti nachher knusprig und nicht matschig.
- 5) Die trockenen Kartoffeln mit Ei, Salz, Pfeffer, Koriander und Kreuzkümmel in eine Schüssel geben.
- 6) Gut mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas geschmolzener Butter übergießen und gut miteinander vermengen.
- 7) Eine großzügige Menge Olivenöl und 15 g Butter bei niedriger bis mittlerer Temperatur in einer 26-cm-Bratpfanne von Le Creuset erhitzen.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

- 8) Sobald die Butter-Öl-Mischung zu brutzeln beginnt, so viel geriebene Kartoffelmischung in die Pfanne geben, dass der Boden zu 1–2 cm bedeckt ist. Mit einem Pfannenwender flach drücken.
- 9) Nach 2 Minuten etwas Butter auf das Rösti geben. 4–5 Minuten braten oder bis die Ränder knusprig und goldbraun werden.
- 10) Eine großzügige Menge Olivenöl über die Ränder des Rösti gießen. Dadurch lässt er sich besser wenden. Sobald sich der Rösti beim Schwenken der Pfanne bewegt, ist er bereit zum Wenden. Zum Wenden die Pfanne mit einem Teller bedecken und den Rösti vorsichtig auf den Teller stürzen. Den Rösti wieder in die Pfanne geben und weitere 3 Minuten auf der anderen Seite braten. Wenn der Rösti etwas zerfällt, einfach wieder zusammenpressen und ein wenig länger braten.
- 11) Mit Crème fraîche, Räucherlachs, Kapern, Dill und schwarzem Pfeffer anrichten und mit fein geschnittenem Staudensellerie und eingelegten roten Zwiebeln garnieren.
- 12) Sofort servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)