



verantwortungsvoller  
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter  
[www.fjordkrone.de](http://www.fjordkrone.de)

# Rezept des Monats

## Kartoffelrösti mit Sauerrahm und geräucherter Forelle

### Zutaten für 4 Portionen:

250 g Fjordkrone Forellenfilet Natur (2 Packungen)  
500 g Kartoffeln  
1 Eigelb  
2 EL Küchenstolz Weizenmehl  
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss  
3 rote Zwiebeln  
2 EL Zucker  
1 Prise Salz  
150 g Landfein Sauerrahm  
1 TL Zitronensaft  
1 Bund Dill  
50 g Blattsalat/Frisee  
Frisan Rapsöl zum Ausbacken  
Salz und Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung

Zuerst die roten Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Mit dem Zucker und einer Prise Salz mischen und mindestens 30 Minuten marinieren. Den Sauerrahm mit 1 TL Zitronensaft glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen, mit der Reibe grob raspeln und in eine Schüssel geben. Das Eigelb und 2 EL Mehl hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise frisch geriebene Muskatnuss würzen. Eine Pfanne ca. fingerhoch mit Rapsöl füllen und erhitzen.

Die Rösti darin portionsweise von jeder Seite ca. 2–3 Minuten ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Je zwei Rösti auf einen Teller legen und auf jedes Rösti einen EL Sauerrahm geben.

Den Salat mit den Fingern zerrupfen und auf dem Sauerrahm verteilen. Mit ein paar marinierten Zwiebeln belegen. Die Forellenfilets in Stücke zupfen und auf die Röstis legen. Zum Schluss mit Dillspitzen bestreuen.

Guten Appetit!

Eine leckere Rezeptidee von **NORMA**

