Nah&Frisch



www.bonbonmeister.at Professional

Räucherlachs mit Rösti und Waldhonig Salbei-Senf

Vorspeise Fischgerichte Gartenparty Glutenfrei Herbst Kartoffel Vegetarisch Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Den Räucherlachs aus dem Kühlschrank nehmen und zum Anrichten temperieren lassen. Die Kaiser Waldhonig Salbei Zuckerl im Mörser zerkleinern und mit dem Wasser zu 2 EL Sirup einkochen. Den Senf in einer Schüssel mit dem Bonbon-Sirup verrühren und zum Anrichten bereitstellen.
Die Kartoffeln schälen, grob raspeln, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, in einer heißen Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und die Kartoffelmasse einlegen und flach andrücken. Den Rösti 5 Minuten bei reduzierter Hitze anbraten, wenden und knusprig zu Ende garen. Den Rösti auf ein Brett stürzen und mit Tannenförmchen ausstechen. Die Lachsscheiben zu Blüten geformt auf Teller anrichten, den Rösti dazu setzen und den Waldhonig Salbei-Senf dazugeben. Den Senf mit etwas Kerbel dekorieren und rasch servieren.

Zutaten

- 400 g Räucherlachs oder Räucherforelle
- 10 Stück Waldhonig Salbei Bonbon vom Bonbonmeister ® Kaiser
- 80 ml Wasser
- 4 EL mittelscharfer Senf z.B. Estragonsenf
- 4 große Kartoffeln
- 80 ml Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 Bund Kerbel