



---

## Schwarzwurzelrösti mit Lachstatar

### Tatar:

250 g Räucherlachs  
1 Schalotte  
½ Bund Dill  
3 EL Rapsöl  
Abrieb einer unbehandelten Zitrone  
Pfeffer und Meersalz

Den Räucherlachs fein schneiden und mit einer Gabel zerdrücken.  
Die Schalotte schälen und fein würfeln. Den Dill fein hacken.  
Alle Zutaten nun mit dem Rapsöl, dem Zitronenabrieb und den Gewürzen gut vermengen, abschmecken und kühl stellen.

### Rösti:

500 g Schwarzwurzeln  
2 – 3 Eier (je nach Größe)  
3 EL Dinkelmehl  
1 EL Speisestärke  
Petersilie nach Belieben  
Pfeffer und Meersalz  
Rapsöl zum ausbraten der Rösti

Die Schwarzwurzeln gut waschen, schälen und fein (oder grob) raspeln. Ich lege die geschälten Schwarzwurzeln gern in Wasser, dann werden sie nicht so schnell bräunlich.  
Die Eier, das Mehl und die Speisestärke sowie die Gewürze und Petersilie über die geraspelten Schwarzwurzeln geben und gut miteinander vermengen.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Masse nach und nach in kleine Rösti knusprig ausbacken.

150 g Creme fraiche mit Meerrettich nach Geschmack verrühren und mit den Schwarzwurzelrösti und dem Lachstatar servieren.

Die Rösti passen genauso gut zu Gemüse oder Salaten.

Guten Appetit 😊