

Spargelrösti mit Räucherlachs

und Honig-Senf-Joghurt



Zutaten für 4 Personen

Für die Spargelrösti

- 500 g gekochte festkochende Pellkartoffeln, vom Vortag
- 1 Bund (500 g) grüner Spargel
- 30 g Speisestärke
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Olivenöl
- 50 g STERNENFAIR Butter

Für den Honig-Senf-Joghurt

- 40 g STERNENFAIR Chiemseer Joghurt
- 20 g feiner Senf
- 30 g flüssiger Honig
- 1 EL Schnittlauch oder Dill, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zum Servieren

- 150 g Räucherlachs, in Scheiben

1. Die Kartoffeln vom Vortag pellen und auf der groben Seite der Rohkostreibe raspeln. Die Spargelenden etwa 2 cm kürzen und das untere Drittel schälen. Den Spargel ebenfalls grob raspeln. Die Kartoffeln, den Spargel und die Speisestärke vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in 4 Portionen teilen.

2. 1 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. $\frac{1}{4}$ der Spargel-Kartoffel-Mischung hineingeben und mit einem Pfannenwender zu einem runden Fladen zusammenschieben. Bei mittlerer Hitze etwa 3 – 4 Minuten braten, bis die Unterseite gut gebräunt ist. Dann den Rösti auf einen kleinen Teller gleiten lassen und kopfüber zurück in die Pfanne geben. Etwas Butter zugeben und 4 – 5 Minuten weiter braten, bis der Rösti gut gebräunt ist, dabei öfters wenden. Den fertigen Rösti im Backofen bei 80°C warmhalten. Auf diese Weise weitere 3 Rösti ausbacken.

3. Den Joghurt, den Senf und den Honig glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schnittlauch untermengen.

4. Die Spargelrösti mit Räucherlach und dem Honig-Senf-Joghurt servieren.

Tipp

Statt grünem Spargel schmecken die Rösti auch super mit weißem Spargel – oder gemischt. Weißen Spargel unbedingt vollständig schälen.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Irmi Rumberger und das sternenfair Team