

## Rezept

# Kartoffel-Spargel-Rösti mit Lachs

Ein Rezept von Kartoffel-Spargel-Rösti mit Lachs, am 09.06.2026

## Zutaten

**5 dicke Stangen** weißer Spargel

**2-3 EL** Speisestärke  
Pfeffer

**1/2** Limette

**4 EL** Olivenöl

**50 g** Rucola

**5 Stangen** grüner Spargel

**400 g** Kartoffeln

Salz

**1** Bio-Orange

**1 EL** Honig

**250 g** geräucherter Lachs in Scheiben

**80 g** Butterschmalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Kartoffeln schälen. Beide Spargelsorten und Kartoffeln grob raspeln. Mit Speisestärke verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Orange waschen und abtrocknen. Die Schale dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden. Den Saft der Orange und Limettehälfte auspressen. Orangensaft, Orangenschale, Limettensaft und Honig in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Die Marinade mit Salz und Pfeffer würzen und die Lachsscheiben darin ca. 15 Min. marinieren.
3. Inzwischen den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Aus der Spargel-Kartoffel-Masse nacheinander 4 Rösti backen. Dafür pro Rösti 20 g Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, ein Viertel von der Masse darin auf jeder Seite in 3-4 Min. goldbraun backen. Die Lachsscheiben auf die Rösti legen, den Rucola darauf verteilen und die Marinade darüberträufeln.