

## Rezept

# Kleine Kartoffelrösti mit Lachstatar

Ein Rezept von Kleine Kartoffelrösti mit Lachstatar, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> geräucherter Lachs	<b>200 g</b> frisches Lachsfilet ohne Haut und Gräten
<b>1/2</b> Limette	<b>1 EL</b> frisch gehackter Dill
<b>2 EL</b> Rapsöl	Salz
Pfeffer	<b>400 g</b> festkochende Kartoffeln
<b>1</b> Eigelb	<b>1 EL</b> Speisestärke
<b>30 g</b> Butterschmalz	<b>ca. 75 g</b> Crème fraîche
Gartenkresse (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Räucherlachs und frischen Lachs in kleine Würfel schneiden. Den Saft der Limettenhälfte auspressen. Mit Lachs, Dill und Öl mischen. Das Tatar mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln oder mit dem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln. Kartoffeln mit Eigelb und Speisestärke verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse 8 kleine Rösti backen. Dafür das Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Masse portionsweise dazugeben und die Rösti auf jeder Seite in ca. 2 Min. goldbraun und knusprig backen.
3. 8 Lachstatartürmchen herstellen. Für je 1 Türmchen einen kleinen Portionsring (ca. 3 cm Ø) auf eine große Platte setzen und drei Viertel voll mit Tatar füllen. Etwas Crème fraîche daraufgeben und glatt streichen. Den Ring vorsichtig abziehen. Auf die Rösti je 1 Lachstatartürmchen setzen. Nach Belieben mit Kresse bestreuen.