

Rezept

# Matjessalat mit Kartoffel-Rösti

Ein Rezept von Matjessalat mit Kartoffel-Rösti, am 21.05.2026

## Zutaten

### Für den Matjessalat:

<b>4</b> Matjesfilets (mild eingelegt)	<b>6</b> Radieschen
<b>2</b> kleine rote Zwiebeln	<b>¼</b> Salatgurke
<b>1</b> Frühlingszwiebel	<b>1</b> Apfel
<b>3 Stängel</b> Petersilie	<b>2 Stängel</b> Estragon
<b>½</b> Bio-Zitrone	<b>4 EL</b> Olivenöl
Meersalz	Pfeffer

### Für die Rösti:

<b>600 g</b> festkochende Kartoffeln	Meersalz
Pfeffer	<b>½ TL</b> gemahlener Kümmel
<b>1 Msp.</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>6 EL</b> Butterschmalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Salat die Matjesfilets in 1 cm breite Scheiben schneiden. Radieschen putzen, waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Gurke waschen, vierteln, Kerne entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in schmale Ringe schneiden. Apfel waschen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Petersilie und Estragon waschen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken. Alles in eine Schüssel geben.
2. Die Zitrone auspressen, ½ TL Saft für die Rösti beiseitestellen. Übrigen Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer unter den Salat heben und diesen ca. 1 Std. durchziehen lassen.
3. Für die Rösti die Kartoffeln schälen, waschen und grob in eine Schüssel reiben. Übrigen Zitronensaft (½ TL), Salz und Pfeffer zugeben und ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Masse dann ausdrücken, bis sie nur noch feucht ist. Kümmel und Paprikapulver unterrühren.
4. In einer Pfanne 1 ½ EL Butterschmalz erhitzen. Ein Viertel der Kartoffelmasse hineingeben und dünn verstreichen. Die Rösti bei kleiner bis mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier entfetten.

5. Auf diese Weise insgesamt 4 Rösti braten. Die Rösti auf vier Teller legen, den Matjessalat darauf anrichten und servieren.