

## **Zwischengang: Zweierlei Rösti von Lea Linster**

### **Zutaten für vier Personen**

#### *Rösti:*

800 g Kartoffeln  
4 EL Erdnussöl  
Pfeffer  
Salz

#### *Lachsvariation:*

2 Scheiben Räucherlachs, groß  
1 Zitrone, unbehandelt  
1 EL Sahne, geschlagen  
120 g Crème fraîche  
50 g Kaviar  
0,5 Pck. Kresse  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz

#### *Spiegeleivariation:*

2 Scheiben Schinken, gekocht  
1 Zwiebel  
4 Eier  
Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Schnittlauch, wahlweise Petersilie



### **Zubereitung**

#### *Rösti:*

Die Kartoffeln schälen, raspeln und in einem Mulltuch gut ausdrücken. Dann die Kartoffelraspeln mit Salz und Pfeffer würzen und acht Portionen in eine heiße Pfanne mit Erdnussöl setzen. Fünf Minuten braten, bis sie goldbraun sind, dann wenden und nochmals drei Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

#### *Lachsvariation:*

Den Räucherlachs möglichst in der selben Größe wie die Rösti ausstechen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abziehen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Sahne unter die Crème fraîche rühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die eine Hälfte der Reibekuchen die Lachstaler, jeweils einen Teelöffel der Crème fraîche und etwas Kaviar geben. Ganz zum Schluss noch die Schale der Zitrone und etwas Kresse auf die Rösti geben.

#### *Spiegeleivariation:*

Den Kochschinken in etwas Butter leicht anbraten. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, in etwas Butter rösten und mit etwas Schnittlauch oder Petersilie verfeinern. Die Spiegeleier ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die andere Hälfte der Reibekuchen mit dem Schinken, den Zwiebeln und den Spiegeleiern belegen.