

Rösti mit Matjes-Apfel-Salat

Zutaten für den Matjessalat (für 4 Personen):

- 8 Matjesfilets
- 1 Apfel
- 1 Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bio-Zitrone
- 100 ml Buttermilch
- 1 TL scharfer Senf
- 2 Zweige Dill
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer

Matjes nach Geschmack in Scheiben oder Würfel schneiden. Den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Die Gurke putzen, waschen und trocknen. Die Zwiebel schälen. Apfel, Gurke und Zwiebeln würfeln. Die Zitrone heiß abwaschen und trocknen. Die Schale fein abreiben, dann die Zitrone halbieren und auspressen.

Für das Dressing in einer Salatschüssel die Buttermilch mit Senf, Zitronenabrieb, etwas Zitronensaft (bei 4 Personen etwa 1 EL) und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dill waschen, trocknen, hacken und hinzufügen. Etwas Zitronenabrieb und Dill für die Garnitur beiseitestellen. Matjes, Apfel, Gurke und Zwiebel dazugeben und mit dem Dressing vermengen.

Zutaten für die Rösti:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Speisestärke
- 1 (Größe M) Ei
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer
- 12 EL Pflanzenöl

Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Reibe grob raspeln. In ein Geschirrtuch geben, das Tuch einrollen und dabei so viel Flüssigkeit wie möglich aus den Kartoffeln drücken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken.

In einer Schüssel die Kartoffelraspel mit der Hälfte der Petersilie, Speisestärke, Ei, Salz und Pfeffer vermengen. Die restliche Petersilie mit in den Matjessalat geben.

In einer kleineren Pfanne etwa 3 EL Öl erhitzen. Kartoffelmasse hineingeben und auf dem ganzen Pfannenboden circa 1 cm dick verteilen. Etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Dann die Rösti vorsichtig wenden und von der anderen Seite nochmals 4 Minuten backen. Warmhalten und die restliche Masse zu weiteren Rösti ausbacken.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 08.12.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen