

# LACHSTATAR MIT ZUCCHINIRÖSTI

Kategorie: **ABENDESSEN** **FISCH** **MITTAGESSEN** **SNACK**



## Zutaten für 1 Portion:

- 60 g Lachsfilet
- 30 g Gurke
- 50 g Apfel
- 0.5 Esslöffel Joghurt (Ziege)
- 0.5 Teelöffel Senf
- 0.5 Teelöffel Walnussöl
- 0.5 Teelöffel Dill
- 0.5 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 100 g Zucchini
- 50 g Süßkartoffel
- 1 Stück Ei
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

---

## ZUBEREITUNG:

Für das Tartar den Apfel schälen und entkernen. Apfel, rohen Lachs und Gurke in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Ziegenjoghurt, Senf, Walnussöl, Dill und Zitronensaft unterrühren. Die Masse mit etwas Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.

Für die Rösti die Süßkartoffeln schälen. Süßkartoffeln und Zucchini fein raspeln. Ei unterrühren. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl auf mittlerer Hitze erwärmen. Die Rösti auf beiden Seiten goldbraun heraus braten. Die warmen Zucchini Rösti mit dem kaltem Lachstatar servieren.