



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Mini-Rösti mit St. Mang Rubius mild

 30 Minuten  4 Portionen  Einfach



Zutaten

2 St. Mang Rubius mild
800 g Kartoffeln, festkochend
200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
30 g Schnittlauch
30 g Petersilie
200 g Räucherlachs
200 g Feldsalat
2 TL Honig
2 TL mittelscharfer Senf
4 EL Mehl
4 EL Öl
2 EL Weißweinessig



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und grob in eine große Schüssel raspeln. Mit 2 EL Mehl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Ausreichend Öl in einer großen Pfanne, bei mittlerer Hitze erhitzen und 3 Kartoffelkleckse nebeneinander in die Pfanne geben. Mit einem Pfannenwender zu gleichmäßig runden, 1 cm dicken Rösti formen. Auf jeder Seite ca. 4 Minuten braten, bis diese goldbraun sind. Den Vorgang für die restlichen Rösti wiederholen. Fertige Rösti auf Küchenpapier abtupfen und beiseitestellen.
3. Währenddessen in einer großen Schüssel Senf, Honig, Öl und Essig miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Für den Kräuterfrischkäse Petersilie fein hacken und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, dabei ein wenig Schnittlauch als Dekoration ganz lassen. In einer kleinen Schüssel Frischkäse zusammen mit gehackten Kräutern glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Rubius in 6 Scheiben schneiden. Feldsalat mit dem Dressing vermengen.
6. Jeden Rösti mit etwas Kräuterfrischkäse bestreichen und mit einer Scheibe Käse belegen. Räucherlachs gleichmäßig auf den Rösti anrichten. Salat und Lachs-Rösti auf Tellern verteilen und mit Schnittlauch garnieren.

Weitere Rezepte unter st-mang.com

