



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

### **Burger Rösti mit Wildlachs - Toastburger**



#### **Einkaufsliste:**

Kartoffel, 2 gr. festkochende  
Toastbrot, 2 Scheiben  
Wildlachs, geräuchert, 2 gr. Scheiben  
Ei, 1  
Salatblatt, 1  
Schalotten, 2  
Dill, 2 Stängel  
Schmand, 1 EL  
Frischkäse, 1 TL  
Creme Fraiche, 1 EL  
Dijonsenf mit Honig, 2 TL  
Senfkörner, 1 TL  
Wermut trocken, 20 ml  
Balsamicoessig weiß  
Zucker  
Muskatnuss  
Pfeffer  
Salz  
Rapsöl  
Butterschmalz



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

### Symbole für Burger Rösti mit Wildlachs

	 einfach	
	 warm servieren	
		

### Vorbereitung:

- Zwiebeln fein hacken,
- Senfkörner mörsern,
- Salat waschen und 1 schönes Blatt aussuchen,
- Dill abzupfen,
- „**Senf – Dip**“ herstellen:
- die Hälfte der Schalotten in etwas Öl anschwitzen,
- 1 TL Zucker hinzufügen und karamellisieren,
- mit Wermut ablöschen,
- Senf, Schmand, Frischkäse und Senfkörner zufügen und ca. 20 min. einkochen,
- mit Balsamicoessig, Pfeffer und Salz abschmecken,
- „Rösti“ herstellen:
- Kartoffeln schälen, grob reiben,
- über einem Sieb ausdrücken,
- mit der 2. Hälfte der Schalotten und dem Ei vermischen,
- mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen,
- Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen,
- mit einem Löffel kleine Portionen in die Pfanne geben und flach drücken,
- Rösti von beiden Seiten kräftig anbraten, bis sie goldgelb sind,
- über Küchenkrepp entfetten



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

- **Zubereitung:**

- Weißbrotscheiben rösten,
- Burger zusammenbauen:
- auf der unteren Toastscheibe das Salatblatt mit dem Senf-Dip bestreichen,
- mit einer Lachsscheibe abdecken,
- mit etwas Dill belegen,
- darauf 1 – 2 Rösti platzieren,
- mit einer Lachsscheibe belegen,
- etwas Dill darauf verteilen,
- mit 1 – 2 Rösti belegen,
- darauf jeweils einen kleinen Klecks Creme Fraiche geben,
- mit der zweiten Toastscheibe abdecken
- und ggf. mit Bambusspießen fixieren
- und sofort warm servieren

- **Tipps:**

- Ihr solltet geräucherten Wildlachs von guter Qualität verwenden.
- Er enthält nur wenig Fett und schmeckt sehr aromatisch.
- Das Rezept „Senf – Dip“ findet ihr auch auf unserer Website.
- Die Röstis sollen knusprig schmecken, d.h. ihr könnt fast alles vorbereiten bis auf das Braten der Röstis. Anschließend schnell zusammenbauen und den staunenden Gästen servieren.

**Weintipp**

- Bei diesem Burger dominieren die Aromen des geräucherten Wildlachs, der Röstis und des Senf – Dips. Damit harmoniert m.E. sehr gut ein badischer Grauburgunder.