

Kartoffelrösti, Rotkraut, Saibling, Meerrettich-Schmand

Für 4 Portionen:

4 Kartoffeln	Rapsöl	1 Ei
Muskatnuss	1 kl. Rotkohl	1 halbe Orange
1 Prise Salz	1 Prise Zucker	1 EL Preiselbeeren
Rapsöl	4 Saiblingsstücke à 60 g	Salz, Butter
1 Becher Schmand	frischer Meerrettich	1 Prise Salz
1 Bund Schnittlauch	Pfeffer, Olivenöl	

Vier Kartoffeln waschen, schälen und reiben, mit Muskatnuss, etwas Salz und einem Ei vermengen und in der Pfanne circa fünf Minuten von jeder Seite goldbraun in Rapsöl anbraten.

Das fein geschnittene Rotkraut mit Salz, Zucker, Preiselbeeren und dem Saft von einer halben Orange eine Stunde in Rapsöl marinieren.

Die Filetstücke vom Saibling auf einen mit Butter eingeriebenen und Salz bestreuten Teller legen und im Ofen circa fünf Minuten 160 Grad (Ober-Unterhitze) garen.

Ein Becher Schmand mit geriebenem, frischen Meerrettich, Salz, Pfeffer, einem Bund klein geschnittenen Schnittlauch und einem Schuss Olivenöl vermengen und abschmecken.

Die warme Rösti mit dem marinierten Rotkraut belegen, die Saiblingfilets von der Haut lösen und auf das Rotkraut legen, mit Meerrettichschmand toppen.

Ali Güngörmüs am 22. Februar 2024