

**Räucherlachs auf Zucchini-Rösti****Zutaten für 4 Portionen:**

600 gr	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Zucchini (ungefähr 200 gr)
1	Ei
1 EL	Mehl
	Salz
	grober Pfeffer
3 – 4 EL	Öl
1 Bund	Dill
2 EL	Senf, mittelscharf
75 gr	Doppelrahm-Frischkäse
2 – 3 EL	Milch
	Zucker
300 gr	Räucherlachs, in Scheiben

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln.

Zucchini waschen, putzen, grob raspeln und zu den Kartoffeln geben. Ei und Mehl unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vermengen.

Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Masse in der Pfanne zu kleinen Rösti (ca. 5 cm Ø) formen und von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Fertige Rösti herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Restliche Kartoffelmasse ebenso verarbeiten.

Dill waschen, trocken schütteln, Fähnchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Senf und Frischkäse mit der Milch glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Rösti und Lachsscheiben auf Tellern anrichten. Jeweils 1 Klecks Senfcrème darauf geben, evtl. mit Pfeffer bestreuen und mit Dill garnieren.