

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Spaghettirösti

30 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

250 g gekochte Spaghetti, 4 EL Öl, Bröseln, 100 g geriebener Parmesan.

Für die Räucherfischcreme: 250 g Räucherfisch (geräucherte Forelle oder Saibling), 80 g Frischkäse, 20 g Crème fraîche, 60 g Obers, 1 TL Oberskren, Salz, 10 g Dijon-Senf, 1 TL Honig.

Für den Salat: *weißes Balsamicodressing (*oder Salatdressing nach Wahl*), 50 g junge Spinatblätter, 50 g Vogelsalat, 50 g Rucola.

Außerdem: 1 Räucherfischfilet, geröstete Pinienkerne, Blutampfer.

Zubereitung

Die gekochten Spaghetti in Bröseln wenden und jeweils 1 Handvoll in heißem Öl braten; dabei wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls knusprig-goldgelb rösten.

Die Spaghettirösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Zum Dekorieren ein paar einzelne Spaghetti knusprig frittieren.

Für den Salat Rucola, Spinat und Vogelsalat gut mischen und mit dem Balsamdressing marinieren.

Alle angeführten Zutaten für die Räucherfischcreme vermischen und zu einer homogenen Masse mixen. In eine Spritzflasche füllen. Einige Rucolablätter in heißem Öl frittieren (Achtung, das kann spritzen, daher Deckel verwenden!).

Die Spaghettirösti auf Tellern anrichten, mit Stücken vom Räucherfischfilet, mariniertem Salat, Räucherfischcreme, Pinienkernen und frittiertem Rucola belegen. Mit Blutampfer und frittierten Spaghetti garnieren.

TIPP: Die Spaghettirösti kann man auch wie eine Pizza mit Kirscharadeisern, geschmorten Tomaten, Zucchini, Oliven, und Büffelmozzarella belegen.

*Weißes Balsamicodressing: 150 g weißer Aceto Balsamico, 50 g Staubzucker, 20 g Salz, 1.2 g Xanthan, 100 g Olivenöl, 50 g Maiskeimöl