



## Schwarzwurzel-Rösti mit Räucherlachs und Feldsalat in Orangen-Senf-Dressing

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten plus 15 Minuten Garzeit

ZUTATEN für 4 Personen

700 g Schwarzwurzeln,

1 große Kartoffel à etwa 150 g,

2 EL Kartoffelstärke,

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,

2 Bio-Orangen,

1 EL Honig,

1 EL scharfer Senf,

3 EL mildes Olivenöl,

100 g Feldsalat,

75 g Butterschmalz,

250 g Räucherlachs

**1** Schwarzwurzeln und Kartoffel gründlich waschen, anschließend schälen und grob raspeln. Die Raspel mit Stärke mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**2** 1 Orange heiß abspülen und abtrocknen, die Schale dünn herunterschälen und in feine Streifen schneiden. Beide Orangen halbieren und den Saft auspressen. Saft und Schalenstreifen mit Honig um die Hälfte einkochen lassen, dann mit Saft in eine Schüssel geben, Öl nach und nach unterrühren. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

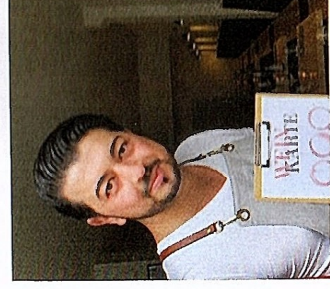
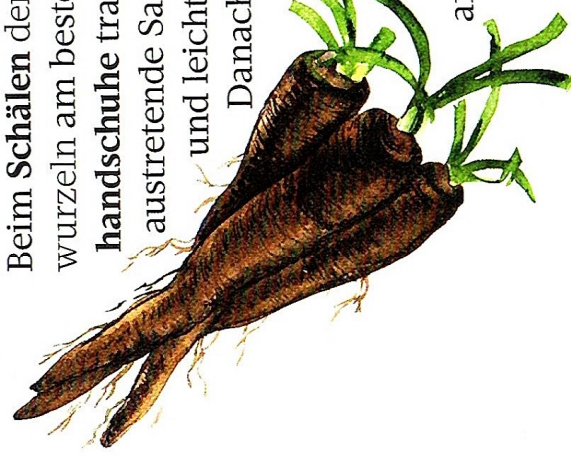
**3** Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern.

**4** Ofen auf 100 Grad vorheizen. Aus dem Schwarzwurzel-Kartoffel-Mix in einer beschichteten Pfanne mit heißem Butterschmalz portionsweise 4 goldbraune Rösti ausbacken. Fertige Rösti im Ofen warm halten.

**5** Gebackene warme Rösti auf Teller umsetzen. Feldsalat mit einem Teil der Vinaigrette anmachen und mit den Lachscheiben auf den Rösti verteilen. Restliche Vinaigrette darüberträufeln und frisch servieren.

Beim Schälen der Schwarzwurzeln am besten **Einweghandschuhe** tragen, da der austretende Saft abfärbt und leicht klebrig ist.

Danach in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun anlaufen.



KRAFT, ELEGANZ UND FEINES PRICKELN FÜR DAS ZARTE HERBSTGEMÜSE

## Weintipps von Serhat Aktas, Sommelier und Inhaber „Der Weinlobbyist“, Berlin. [derweinlobbyist.de](http://derweinlobbyist.de)

### Schwarzwurzel-Pappardelle mit Linsen-Bolognese

2019 Riesling Steiner Gaisberg, Lesehof Stagård, Kremstal, Österreich, [weinagentur-bely.de](http://weinagentur-bely.de), € 19

Die intensiven Aromen von Zitronenschalen, Kumquat und Kiwisaft springen aus dem Glas. Knackige, gut eingebundene Säure sorgt für einen tollen Trinkfluss und ist wichtig, weil diese Speise wenig Säure bietet. Der Riesling peppt das Gericht gut auf.

### Schwarzwurzel-Sauerkraut-Gulasch mit Zander

2020 Chardonnay Couvent des Jacobins, Domaine

Louis Jadot, Burgund, Frankreich, [hawesko.de](http://hawesko.de), € 19,90

Der Chardonnay birgt Kraft und Eleganz und duftet nach gelber Birne, Grapefruit und Honigmelone. Die Cremigkeit, Hefigkeit und tollen Holzfasaromen harmonieren mit der Frische der Speise.

### Schwarzwurzel-Sesam-Creme mit Enten-Köfte

2018 Spätburgunder „RS“, Oberrotweil, Weingut Salwey, Baden, [salwey.de](http://salwey.de), € 20

Der 12 Monate in Barriques gereifte Spätburgunder balanciert Frucht- und Holzaromen makellos aus. Die dunklen Fruchtaromen des Weins gehen hervorragend mit dem Rotkraut-Granatapfel-Salat und die weichen Tannine mit der Sesam-Creme zusammen.

### Hirschfilet mit Schwarzwurzel-Spitzkohl-Gemüse

2019 Cabernet Sauvignon Asselheimer St. Stephan,

Weingut Michael Schroth, Pfalz, [wirwinzer.de](http://wirwinzer.de), € 18,90

Der 24 Monate in französischen Holzfässern gereifte Wein bietet neben Cassis, frischer Pflaume und roten Paprika-, Pfeffer-, Nuss- und Raucharomen. Mit toller Säurestruktur und feinen, kräftigen Tanninen ist er dem Hirschfilet ebenbürtig, ohne hervorzustechen.

### Schwarzwurzel-Rösti mit Räucherlachs und Feldsalat

2016 Blanc de Blancs Sekt Brut, Gut Hermannsberg,

Nahe, [gute-weine.de](http://gute-weine.de), € 16,90

Der Sekt bietet eine tolle Frische und Cremigkeit, einen schlanken Körperbau und Feinheit – perfekt zum kräftigen, in Öl gebratenen Rösti. Die Säure bringt Frische mit und belebt die Speise am Gaumen.

