

# Kartoffel-Sellerie-Rösti mit Lachs - Rezept von DIE RÄUCHEREI

mit freundlicher Unterstützung von DIE RÄUCHEREI - Superior Handmade Seafood

Knuspriges Rösti trifft auf zarten Lachs und frische Kräuter! Der Sellerie verleiht den Kartoffel-Rösti einen einzigartigen Geschmack, der perfekt zum frischen Fisch passt. Dieser schmilzt förmlich auf der Zunge und ist eine echte Gaumenfreude.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

## Zutaten

- 1/2 Bund frischer Dill
- 200 g Schmand
- 600 g festkochende Kartoffeln
- 400 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 EL Mehl
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
- 6 EL Öl
- 200 g Räucherlachs Rückenfilet Graved

## Zubereitung

### Schritt 1

Den Dill waschen und trocken schütteln. Einige Dillspitzen zum Garnieren beiseitelegen. Den restlichen Dill fein hacken, in eine Schüssel geben und den Schmand unterrühren.

### Schritt 2

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob in eine Schüssel raspeln. Den Knollensellerie schälen, waschen und ebenfalls grob in die Schüssel raspeln. Die Zwiebel schälen, waschen und fein hacken. Zusammen mit dem Mehl zu den Gemüseraspeln geben und alles gut vermengen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

### Schritt 3

Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Kartoffelmasse esslöffelweise hineingeben, die Portionen zu Rösti flach drücken und 3–4 Minuten braten. Dann wenden und von der anderen Seite ebenfalls 3–4 Minuten goldbraun ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im vorgeheizten Backofen warm halten, bis alle Rösti fertig ausgebacken sind.

### Schritt 4

Die Kartoffel-Sellerie-Rösti auf eine vorgewärmte Servierplatte legen, die Lachsscheiben darauf arrangieren und mit den beiseitegelegten Dillspitzen garnieren. Zusammen mit dem Dill-Schmand sofort servieren.

### Tipp

Die Kartoffel-Sellerie-Rösti passen auch toll zu Matjes

## Frisch aus dem Meer!

DIE RÄUCHEREI tischt Fisch- & Meeresfruchtspezialitäten auf



DIE RÄUCHEREI Matjes  
Probier-Set 5 Sorten  
tiefgefroren Inhalt 1.300g

€ 42,99

€ 33,07 /1 kg



DIE RÄUCHEREI Garnelen  
in erlesenen Kräutern,  
schonend gegart,  
tiefgefroren Inhalt 2x 200g

€ 39,99

€ 99,97 /1 kg



DIE RÄUCHEREI exklusive  
Schlemmer Auswahl, 5  
Sorten tiefgefroren Inhalt  
1.060g

€ 59,99

€ 56,59 /1 kg



DIE RÄUCHEREI  
Thunfischfilet ka  
geräuchert gescl  
Inhalt 250g

€ 34,99

€ 139,96 /1 kg

Alle entdecken

Hervorragend