



Tellerrösti de Luxe mit Lachs und Shrimps Ragout

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Was man nicht alles aus einem simplen Reibekuchen machen kann

Zutaten

- 300 g frisches Lachsfilet
- 100 g Shrimpsfleisch
- 100 g weiße Champignons, geputzt, in nichtb zu dünnen Scheben
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1/2 Bund frischer Dill, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten (Geht aus ohne)
- 1 Becher Crème fraiche
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1 El Zitronensaft
- Etwas Butter
- 1 El Mehl
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rösti:

Schritt2

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln mit etwas Kümmel, halb gar kochen.

Schritt3

Auskühlen lassen, pellen und auf der Küchenreibe grob in Streifen hobeln.

Schritt4

In eine große Pfanne mit heißem Butterschmalz geben, seitlich etwas andrücken, salzen und pfeffern. Auf beiden Seiten jeweils ca. 4 - 5 min. goldgelb braten.

Schritt5

Das Lachs - Shrimps Ragout:

Schritt6

Die Schalotten und die Knoblauchzehe in Butter glasig anschwitzen.

Schritt7

Die in Scheiben geschnittene Champignons dazu geben und mit einem guten Esslöffel Mehl bestäuben.

Schritt8

Mit Weißwein und Crème fraiche aufgießen, glatt rühren und 5 - 6 min. leise köcheln lassen, kurz halten.

Schritt9

Den frischen Dill zupfen und fein hacken und mit einem Esslöffel warmer Butter mengen, dazu geben.

Schritt10

Salzen, pfeffern und etwas mit Zitronensaft und etwas gemahlenem Chili pikant nachschmecken.

Schritt11

Das Lachsfilet nunmehr in 2 cm große Würfel schneiden und in die Soße geben, leise 3 - 4 min. köcheln lassen, rosa halten, nicht übergaren. Dann folgt das Shrimpsfleisch, nur kurz erhitzen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den appetitlich krossen Reibekuchen direkt aus der Pfanne auf den Teller geben und das Lachs-Schrimpsragout "mittig " darüber anrichten, sofort servieren.

Schritt14

Dazu trinke ich ein kühles Glas trockenen Riesling und reiche dazu einen bunten, knackigen Salat.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, schmackig, schweizer rösti, toller snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tellerroesti-de-luxe-mit-lachs-und-shrimps-ragout/>