

# Röstitürmchen mit Lachs und Kernölsatsiki



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**50 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



## Zutaten für 4 Portionen

### Rösti:

600 g Kartoffeln, festkochend  
2 EL Butterschmalz  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss  
30 g Crème fraîche  
1 Knoblauchzehe  
1 Eidotter

### Kernölsatsiki:

50 g Crème fraîche  
Zitrone, unbehandelt  
1 TL Wasabi  
Salz  
1 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
1 TL Kürbiskerne fein geschrotet  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Salatgurke

### Gebratener Lachs:

450 g Lachsfilet  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Zitrone, unbehandelt  
2 EL Mehl  
1 EL Steirische Kürbiskerne, fein geschrotet  
2 EL Rapsöl

### Zum Garnieren:

Kresse (oder andere Keimspussen)  
Kürbiskernölpesto  
Salatblätter (z.B. Friseé, Rucola, Eichblatt, etc.)

## Zubereitung

Für das Tsatsiki die Gurke schälen, entkernen, in grobe Streifen hobeln und einsalzen. Nach ca. 10 Minuten die Flüssigkeit gut abdrücken und mit Crème fraîche, Zitronenschalenabrieb (1/4 der Zitrone), etwas Zitronensaft, Wasabi, Salz, Kürbiskernöl und Kürbiskernen, sowie gepressten Knoblauch vermischen.

Backofen auf 100 °C vorheizen. Für die Röstimasse Kartoffeln schälen, fein reiben, Flüssigkeit gut abdrücken und mit Crème fraîche, Eidotter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein gehackten Knoblauch vermengen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, 8 Rösti braten und im Backofen warm halten.

Lachs in 4 Stücke schneiden und auf der Fleischseite mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mehl und fein geschrotete Kürbiskerne mischen, den Lachs darin wenden und mit der Hautseite zuerst ins heiße Öl legen. Filets auf der Hautseite langsam braten, wenden und die knusprige Haut ablösen, diese zum Garnieren beiseitelegen. Lachs auf der ehemaligen Hautseite mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nachwürzen, erneut wenden und nochmals auf dieser Seite kurz braten.

Beim Anrichten auf Teller die Rösti mit Lachs und Kernölsatsiki zu Türmchen schichten, mit etwas Kresse, Salatblättern, der knusprig gebratenen Haut und Kürbiskernölpesto garnieren.

### Tipps:

Wenn man kein Kürbiskernölpesto vorrätig hat, kann man ganz schnell selbst eines mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer herstellen oder anstatt dessen einfach nur Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zum Garnieren verwenden. Alternativ zu Wasabi könnte auch frischer Steirischer Kren g.g.A. für das Tsatsiki verwendet werden.

**Rezept von Johann Papst (Spitzenkoch) / Foto: Stefan Kristoferitsch**