



Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Thunfischtatar

Zutaten

- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- ca. 500 g Kürbis
- 450–500 g Thunfisch
- 125 g Crème fraîche
- 2 Schalotten
- 1 Bio-Zitrone
- Olivenöl, Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- 3 Stiele Koriander
- 2 Stiele Dill

Zubereitung

Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Zitrone abwaschen und etwa einen Teelöffel Schale abreiben. Thunfisch abbrausen, trocken tupfen und in kleine, feine Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Zitronenschale und Schalotten mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz ziehen lassen.

Kartoffeln schälen. Kürbis schälen, aushöhlen und in Spalten schneiden. Beides mit einer Raspel oder Küchenmaschine in Stifte hobeln. Kürbis- und Kartoffelraspel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne auf den Herd stellen, Sonnenblumenöl hineingeben und heiß werden lassen. Kartoffel-Kürbis-Raspeln hineingeben und von beiden Seiten gut anbraten. Fertige Rösti herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtupfen.



Zitrone auspressen, Saft in eine Schüssel pressen. Crème fraîche hinzugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander und Dill waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und klein hacken. Unter die Creme heben und mit dem Thunfisch vermengen.

Rösti und Tatar auf einem Teller anrichten und mit einem Korianderblatt dekorieren.