Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Lachs und Ziegenfrischkäsecreme



Zutaten für 4 Personen

500 g Kartoffeln (festkochend)	schälen und grob raspeln und in eine Schüssel geben
500 g Hokkaido-Kürbis	waschen, ebenfalls grob raspeln, zu den Kartoffeln geben, mit.
l TL Salz	gut mischen und für 10 Minuten beiseitestellen.
l kleine Zwiebel	schälen, fein würfeln und in eine Schüssel geben.
1 Bund Petersilie	waschen, trockenschütteln und grob hacken. Die Kartoffel-Kürbis-Masse mit den Händen portionsweise gut ausdrücken, zusammen mit der Petersilie zu den Zwiebelwürfeln geben. Alles mit
2 Eiern	
2 EL Mehl	und
4 – 8 EL Parmesan	gut vermischen. Mit
Pfeffer, Curry, Cayennepfeffer, Muskat und Chiliflocken	würzen.
1 EL Butterschmalz	in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Kartoffel-Kürbis-Masse hineingeben und gleichmäßig flach drücken. Die Hitze etwas reduzieren und den Rösti etwa 8-10 Minuten goldgelb anbraten. Wenden – am besten mit Hilfe einer Kuchenplatte - und auch die andere Seite anbraten. Herdplatte ausschalten, Deckel auf die Pfanne legen und etwa 12 Minuten garziehen lassen. Inzwischen
150 g Ziegenfrischkäse	mit
El Honig	und
1 EL Senf (Dijon)	glattrühren.
½ Bund Dill	waschen trockenschütteln, fein hacken und unter den Frischkäse mischen. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Den Rösti aus dem Ofen nehmen, mit
l Pck. Räucherlachs	und der Frischkäsecreme belegen und servieren.

Das passt dazu: Frischer Endivien- oder Feldsalat.

