

## **Kartoffel-Lauchrösti mit gebeizter Seeforelle und Apfelschmand: ein Rezept von Martin Fauster**



Früher wurde das Beizen oder Marinieren von Fisch vor allem dazu verwendet ihn länger haltbar zu machen. Hierbei wird die Fähigkeit des Salzes ausgenutzt, Lebensmitteln Wasser entziehen und damit auch konservieren zu können. Heutzutage wird Beizen vermehrt dafür eingesetzt, dem frischen Fisch durch Gewürze und Kräuter ein besonderes Aroma zu verleihen.



### **Zutaten für 4 Personen:**

500 g Seeforellenfilet  
5 g Wacholderbeeren  
2 g Korianderkörner

2 g Pfefferkörner, weiß  
Saft und Zeste einer halben Zitrone  
120 g Dill  
80 g Petersilie  
10 ml Essig  
70 ml Olivenöl  
27 g Salz  
5 g Zucker

Für den Apfelschmand:

1 Granny Smith  
150 ml Schmand  
Salz, etwas Saft einer Zitrone, Cayennepfeffer

Für die Kartoffel-Lauchrösti:

100 g Lauch  
500 g Kartoffel, festkochend  
1 Eigelb  
Salz, Rapsöl  
Etwas Muskatnuss, gerieben

### **Tipps von Martin Fauster:**

Man kann dieses Gericht mit Seeforellenkaviar noch etwas verfeinern.  
Der frisch gebeizte Fisch hält sich mehrere Tage im Kühlschrank.

**Zubereitung** (ca. 45 Min.):



### **Schritt 1**

Die Gewürze (Wacholderbeeren, Korianderkörner, Pfefferkörner) im Mörser fein reiben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Das Forellenfilet in die Marinade geben und vorsichtig einreiben. Detailliert zeigt Herr Fauster diese Schritte in dem Video „[Fisch beizen](#)“.



### **Schritt 2**

Den marinierten Fisch für 2 Tage im Kühlschrank beizen. Nach einem Tag den Fisch wenden.

Den Fisch vorsichtig herausnehmen und mit einem Löffel die Beize entfernen.



### **Schritt 3**

Den Fisch von der Haut nehmen (s. Video „[Fischgräten ziehen](#)“) und in dünne Scheiben schneiden.



### **Schritt 4**

Für den Apfelschmand, den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit dem Schmand verrühren und mit Salz, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken.



### **Schritt 5**

Für die Kartoffel-Lauchrösti, den Lauch in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Beides zusammen in eine Schüssel geben und salzen.

Sobald beides Wasser gelassen hat, leicht ausdrücken und mit dem Eigelb vermengen, mit Salz und Muskat abschmecken.



### **Schritt 6**

Nun eine beschichtete Pfanne mit einem Durchmesser von ca. 12 cm nehmen, etwas Rapsöl zugeben und die Masse leicht hineindrücken. Hierbei darauf achten, den Boden nur dünn mit der Röstmasse auszufüllen. Dann bei niedriger Hitze – dies ist wichtig, damit die Kartoffeln gar werden und nicht verbrennen – von beiden Seiten goldgelb backen (insgesamt ca. 10 Min.), so dass die Rösti außen knusprig und innen saftig sind. Während des Bratens können Sie am Rand entlang etwas Öl in die Pfanne zugeben.



Guten Appetit!

