



Pälzer Pizza - Kartoffelrösti mit Asia-Mayo und Räucherlachs

<p><u>Asia-Mayo</u></p> <p>5 g Senf 2 Eigelbe 10 g Sojasoße ½ Limette 100 ml Pflanzenöl 50 ml Sesamöl 20 g Ingwer ½ Chilischote 1 Knoblauchzehe 2 EL frischer Koriander Salz</p>	<p>Senf, Eigelb, Sojasauce, Limettensaft in eine Schüssel geben und verrühren.</p> <p>Die Masse mit einem Schneebesen oder Pürierstab schaumig schlagen und nach und nach das Pflanzenöl unterschlagen bis eine cremige Konsistenz entsteht.</p> <p>Ingwer schälen, Chilischote halbieren und das Kerngehäuse entfernen, den Knoblauch schälen und alles in sehr feine Würfel schneiden.</p> <p>Die fein gewürfelten Zutaten in die Mayonnaise geben und mit Salz abschmecken. Die fertige Mayonnaise kalt stellen.</p>
<p><u>Kartoffelrösti</u></p> <p>500 g festkochende Kartoffeln 150 g weiße Zwiebel 1 EL Speisestärke Salz, Pfeffer, Muskat 60 g Butterschmalz 50 g gemischter Salat 150g Räucherlachs 1 Bund Dill</p>	<p>Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in Streifen Raspeln. Weiße Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.</p> <p>Die Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, mit Speisestärke mischen und Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (24 cm) erhitzen und die Röstmasse fest andrücken und von beiden Seiten auf dem Herd bei direkter Hitze goldgelb backen. (Muss schon bissl schwimmen...)</p> <p>Den geputzten, gewaschenen Salat auf der Pizza verteilen, ebenso den Lachs und Mayonnaise darauf verteilen, mit Dillspitzen ausgarnieren und wie eine Pizza servieren.</p>

Einkaufsliste

<u>Pälzer Pizza mit Asia-Mayo und Räucherlachs</u>			
2 EL	frischer Koriander	5 g	Senf
500 g	festkochende Kartoffeln	2	Eigelbe
150 g	weiße Zwiebel	10 g	Sojasoße
1 EL	Speisestärke	½	Limette
60 g	Butterschmalz	100 ml	Pflanzenöl
50 g	gemischter Salat	50 ml	Sesamöl
150g	Räucherlachs	20 g	Ingwer
1 Bund	Dill	½	Chilischote
		1	Knoblauchzehe
		2 EL	frischer Koriander