

# Rösti, Rote-Bete, Fenchel-Chicorée-Gemüse, Gurken-Raita

**Für zwei Personen**

**Für die Kartoffelrösti:**

250 g mehligk. Kartoffeln	1 kleines Ei	3 EL Butterschmalz
1 EL Mehl	Salz	

**Für den Fenchel und den Chicorée:**

1 Chicorée	1 Fenchel	2 EL Sherryessig
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Rote-Bete-Creme:**

$\frac{1}{2}$ Limette	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
200 g vorgek. Rote-Bete	1 EL Crème-fraîche	50 ml Schlagsahne
Butter	1 Schuss Weißwein (trocken)	200 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

**Für das Raita:**

$\frac{1}{4}$ Gurke	2 Knoblauchzehen	150 ml Naturjoghurt
$\frac{1}{2}$ EL Butter	1 TL Kreuzkümmelsamen	Salz

**Für die Kartoffelrösti:**

Backofen auf 220°C Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Die Kartoffeln durch ein Tuch gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Ei und Mehl dazu geben und etwas salzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse mit einem Esslöffel portionsweise in die Pfanne geben, leicht andrücken und von beiden Seiten gold-gelb braten. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Fenchel und den Chicorée:**

Chicorée und Fenchel waschen, putzen und vierteln. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Öl beträufeln und ca. 25 min. im Ofen garen. Nach dem Herausnehmen salzen, pfeffern und mit Sherryessig beträufeln.

**Für die Rote-Bete-Creme:**

Zwiebeln und Knoblauch häuten. Zwiebel fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Knoblauch ebenfalls hineinpressen. Rote Bete grob würfeln und in den Topf geben. Ca. 3 min. anschwitzen und dann mit Wein ablöschen. Den Gemüsefond hinzugeben, kurz aufkochen. Creme fraiche und Sahne hinzugeben. Limette halbieren, eine Hälfte auspressen und den Saft hinzugeben. Alles pürieren und zu einem cremigen Schaum aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Raita:**

Die Gurke waschen, fein reiben (mit Schale) und etwas ausdrücken.

Joghurt, Salz und geriebene Gurke in einer Schüssel verrühren.

Knoblauch häuten und fein hacken. Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Kreuzkümmel und Knoblauch dazu geben und kurz mitdünsten. Die Mischung noch heiß zum Joghurt geben, abdecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Raita in einem kleinen Schälchen dazu reichen und servieren.

Florian Reza am 02. Januar 2019