

Rösti mit Crème fraîche, Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola

Für zwei Personen

Für die Rösti:

650 g vorw. festk. Kartoffeln	80 g Karotten	90 g Zucchini
1 Zwiebel	2 Eier	100 g Ziegenfrischkäse
2 EL gehackte Haselnüsse	5 getrocknete Datteln	3 Zweige Petersilie
Butterschmalz	Muskatnuss	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für die Crème fraîche:

200 g Crème-fraîche	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Petersilie	6 Zweige Schnittlauch	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Carpaccio:

200 g Rote Bete	75 g Rucola	50 g Feta
1 TL Honig	1 TL Senf	4 EL weißer Balsamico
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rösti:

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel abziehen und ebenfalls grob reiben. Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und alles gut vermengen. Basisteig in drei gleich große Mengen teilen.

Datteln klein schneiden. Einen Teil mit dem Ziegenfrischkäse, Chiliflocken und den klein geschnittenen Datteln vermengen.

Zucchini waschen und grob raspeln. Den anderen Teil mit Haselnüssen und der grob geraspelten Zucchini vermengen.

Karotten schälen und grob raspeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Den letzten Teil des Teigs mit der geraspelten Karotte und der Petersilie vermengen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Rösti darin goldbraun ausbacken.

Für die Crème fraîche:

Knoblauch und Schalotte abziehen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und gemeinsam mit dem Knoblauch und der Schalotte sowie einem Teil der Crème fraîche in einem Multizerkleinerer mixen.

Anschließend die restliche Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für das Carpaccio:

Rucola waschen und trockentupfen. Rote Bete in hauchdünne Scheiben hobeln.

Aus Essig, Öl, Senf, Honig sowie Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.

Rucola auf einen Teller geben. Rote Bete auf den Rucola geben und den Feta darüber krümeln.

Anschließend das Dressing über der Roten Bete verteilen. Nach Bedarf mit Pfeffer würzen.

Die dreierlei Rösti aufschichten. Zwischen jede Lage etwas Crème fraîche geben. Türmchen mit einem Holzspieß fixieren. Rote-Bete Carpaccio dazu anrichten und servieren.

Astrid Tiedtke am 27. Juli 2022