

Gefüllte Kartoffel-Rösti, Pilze und Spinat-Creme

Für zwei Personen

Für die Portweinschalotten:

300 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	150 ml Portwein
100 ml trockener Rotwein	1-2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

6 mehligk. Kartoffeln	Muskatnuss	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pilze:

300 g Kräuterseitlinge	Butter	5 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Spinatcreme:

400 g Blattspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 EL Butter	50 ml Sahne
1 EL Crème-fraîche	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone	Radieschensprossen	Gartenkresse
Brunnenkresse	Meersalz	

Für die Portweinschalotten:

Die Schalotten abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein reiben. Schalotten und Knoblauch in einen Topf geben und mit Rotwein und Portwein auffüllen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hinzugeben, alles aufkochen lassen. Flüssigkeit zu 90 lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelrösti:

Kartoffeln mit Schale ca. 10 Minuten kochen, abseihen, kurz abkühlen lassen, schälen und dann grob reiben. In einer Schüssel mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Teller nun eine runde Platte (Durchmesser ca. 15 cm, Dicke ca. 1cm) aus der Masse formen, darauf die Portweinschalotten platzieren und wieder mit der Kartoffelmasse bedecken. Rundherum verschließen. Eine Palette zur Hilfe nehmen und einen schönen runden Rösti formen. Rösti in einer Pfanne mit reichlich Öl knusprig goldbraun braten.

Für die Pilze:

Kräuterseitlinge putzen und vierteln. In Butter anbraten und schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Eine Minute vor Ende der Garzeit klein gehackte Petersilie hinzugeben und gut durchschwenken.

Für die Spinatcreme:

In einem Topf Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Schalotte und Knoblauch abziehen, Schalotte fein hacken, Knoblauch reiben. Schalotte und Knoblauch zur Butter geben und alles glasig andünsten. Blattspinat gründlich waschen und trockenschleudern. Mit in den Topf geben und einfallen lassen. Crème fraîche und Sahne hinzugeben und mit dem Mixstab pürieren. Creme mit Salz und Pfeffer würzen, optional mit Zitronenabrieb sowie etwas Zitronensaft abschmecken. Die Konsistenz sollte cremig sein und die Farbe hellgrün.

Für die Garnitur:

Kresse und Sprossen zupfen und auf dem Teller mit anrichten. Die Spinatcreme mit etwas Zitronenabrieb und Meersalz bestreuen.

Maximilian Klösges am 23. August 2022