

Kartoffel-Rösti mit Dip und Blatt-Salat

Für zwei Personen

3 festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	100 g Eichblattsalat
5 braune Champignons	5 Cocktailtomaten	1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone	1 Vanilleschote	1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Honig	4 EL Olivenöl	1 Gartenkresse-Töpfchen
200 g saure Sahne	1 EL süße Sahne	2 EL Butterschmalz
1 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und zu Kartoffelspaghetti schneiden. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer mittelgroßen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln hineingeben und platt drücken. Die Rösti kross braten, bei Bedarf Butterschmalz zugeben. Wenn die Unterseite schön braun ist, umdrehen und die gebratene Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter zugeben. Die Rösti auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke reißen. Die braunen Champignons mit einem Pinsel putzen und in ganz dünne Scheiben schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Für das Dressing eine halbe Orange und eine halbe Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Alles in eine Schüssel geben. Das Mark einer halben Vanilleschote, den Honig und den Senf zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig verrühren. Anschließend langsam das Olivenöl einlaufen lassen und kräftig rühren. Den Salat mit dem Dressing marinieren. Für den Dip die andere Hälfte der Zitrone heiß waschen, Schale abreiben. Den Senf und die süße und saure Sahne verrühren. Die Zitronenschale und Kresse unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit dem Rösti auf einem Teller anrichten. Den Dip dazugeben und servieren.

Sandra Gierl am 05. Februar 2013