

Rösti-Burger

Für zwei Personen

200 g Tartar	200 g mehligk. Kartoffeln	1 Brötchen, vom Vortag
2 Schalotten	1 rote Paprika	1 Knoblauchzehe
2 Cocktailtomaten	3 Tomaten, groß	2 Eier
20 g Mehl	1 TL Senf	2 Essiggurken, groß
100 ml Olivenöl	Kräuter der Provence	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Das Brötchen in Wasser einweichen. anschließend das Wasser ausdrücken. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Paprika halbieren, entkernen, waschen, würfeln und in dem heißen Öl andünsten. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, den Strunk herausschneiden und halbieren, anschließend klein hacken und zugießen. Den Knoblauch abziehen, klein hacken und mit den Kräutern der Provence zur Tomatensauce geben. Alles zehn Minuten kochen. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln, auspressen, mit einem Ei, Muskat, Mehl und Salz vermischen. Eine der Schalotte abziehen, würfeln und zu der Masse geben. Die übrige Schalotte abziehen und fein würfeln. Anschließend mit dem Tartar, dem ausgedrückten Brötchen, dem Ei, dem Senf, dem Salz und dem Pfeffer verkneten. Daraus vier flache Frikadellen formen. Diese in zwei Esslöffel heißem Öl zehn Minuten in der Pfanne braun braten. Anschließend je drei Kartoffelpuffer abwechselnd mit zwei Frikadellen, Tomatensoße und Essiggurkenscheiben zu einem Türmchen stapeln. Die Cocktailtomaten waschen und trocken tupfen. Die Burger-Rösti-Türme auf einem Teller anrichten, mit Cocktailtomaten garnieren, anschließend servieren.

Marie-Luise Hauf am 01. April 2014