

Senf-Gemüse mit Rösti

Für 2 Personen

2 Möhren	1 Zucchini	1 Kohlrabi
4 kleine Petersilienwurzeln	Salz	1 Zwiebel
1 EL Olivenöl	250 ml Gemüsebrühe	1 EL Madrascurry
150 g Zuckerschoten	8 Kirschtomaten	3 Stiele glatte Petersilie
1 Zweig frischer Estragon	1/2 TL Speisestärke	1 EL Dijon-Senf
Pfeffer	500 g Kartoffeln	2–3 EL Butterschmalz

Möhren, Zucchini, Kohlrabi und Petersilienwurzeln schälen und in ca. 5 mm starke und ca. 6 cm lange Stifte schneiden. Diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf die 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen. Gemüsebrühe, Curry und Zuckerschoten zugeben. Kurz kochen lassen, dann die blanchierten Gemüsestifte zugeben und die Brühe etwas einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren. Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren. Stärke und Senf unter das Gemüse geben und gut unterrühren. Tomaten und Kräuter zugeben und das Senfgemüse abschmecken. Für die Röstitaler die Kartoffeln roh schälen und grob raspeln. Die Kartoffelspäne in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. In eine beschichtete Pfanne etwas Butterschmalz geben und die Kartoffelspäne mit einem Esstlöffel darin gleichmäßig darin verteilen. Bei geringer Hitze die Röstitaler langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen. Gemüse mit den Rösti anrichten und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 10. September