

Käse-Rösti mit zweierlei Kraut-Salat

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln	1 kleiner Spitzkohl	2, 5 EL Apfelessig
ca. 150 ml Sonnenblumenöl	1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer
1 Karotte	1 TL Dijon-Senf	1 frisches Eigelb
Zucker	80 g Bergkäse	1 Bund Schnittlauch
1-2 EL Butterschmalz		

Die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und auskühlen lassen. Den Kohl halbieren, äußere unschöne Blätter und den Strunk entfernen. Kohl hauchdünn hobeln oder schneiden. Die Hälfte des gehobelten Krautes mit 2 EL Apfelessig und 3 EL Sonnenblumenöl anmachen. Kümmel fein hacken und untermischen, den Krautsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotte schälen und fein raspeln, des restliche gehobelte Kraut noch etwas hacken und mit geraspelter Karotte vermischen. Für die Mayonnaise 1 TL Senf, 1 TL Essig und das Eigelb verrühren. Langsam unter Rühren Sonnenblumenöl zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kraut und Karotte mit der Mayonnaise vermischen, evtl. mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Kartoffeln in Späne hobeln. Käse reiben, Schnittlauch fein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen. Käse und die Hälfte vom Schnittlauch darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen alles bedecken, die Kartoffeln nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Krautsalat nochmals abschmecken und restlichen Schnittlauch untermischen. Rösti halbieren und mit den beiden Salaten anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Dezember 2009