

Bohnen-Salat mit Mozzarella-Rösti

Für 2 Personen

Für den Bohnensalat:

200 g grüne Bohnen	Salz	2 Frühlingszwiebeln
3 EL Olivenöl	1 Zweig Bohnenkraut	1 Eiweiß
1/2 TL scharfer Senf	1 EL Weißweinessig	Pfeffer

Für die Mozzarella-Rösti:

400 g Kartoffeln, fest	1/2 Bund Schnittlauch	100 g Mozzarella
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Grüne Bohnen putzen und 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße der Frühlingszwiebel in dünne Scheibchen scheiden, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Das Grün der Frühlingszwiebeln fein schneiden. Bohnen mit angeschwitzten Frühlingszwiebeln und Frühlingszwiebellauch in eine Schüssel geben. Für das Dressing Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln, Blättchen vom Zweig streifen und fein schneiden. Eiweiß mit einem Schneebesen halbfest an schlagen, langsam 2 EL Olivenöl unterschlagen. Senf, Bohnenkrautblättchen und Essig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing zu den Bohnen geben und gut untermischen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Pellkartoffeln grob raspeln. In eine beschichtete Pfanne 2 EL Butter geben und die Hälfte der Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen. Den Schnittlauch und den Käse darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen alles bedecken, die Kartoffeln nur sanft zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Bei mittlerer Hitze das Rösti von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen. Rösti halbieren und je Teller ein halbes Rösti mit Bohnensalat anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 16. Juni 2011