

Schwarzwurzel-Rösti mit Endivien-Salat

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, vorw. fest	1 Zitrone	1 TL Mehl
8 Schwarzwurzeln	Salz	2 Tomaten
1 Kopf Endiviensalat	1 Knoblauchzehe	3 EL Balsamico
5 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker	Pfeffer
4 Schalotten	100 ml Weißwein	150 g Butter
200 g Gruyere	1 Prise Muskatblüte	2-3 EL Butterschmalz
2 Eigelb		

Die Kartoffel in der Schale bissfest kochen, abkühlen lassen und schälen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Für die Schwarzwurzeln eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Etwas Zitronensaft und Mehl unter das Wasser mischen. Die Schwarzwurzeln schälen, in ca. 7 cm große Stücke schneiden und ins Mehl-Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser und einem Spritzer Zitronensaft die Schwarzwurzelstücke weich garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Tomaten am Stielansatz einritzen, in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Salat putzen, in feine Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Knoblauch, Essig und Sonnenblumenöl mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Schalotten schälen, eine Schalotte in feine Würfel, den Rest in dünne Streifen schneiden. Die gewürfelten Schalotten in einem Topf mit Weißwein aufkochen, dann etwas abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren. Die Butter in einen Topf geben und klären. Käse grob reiben. Garte Kartoffeln auf der groben Reibe reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus den gewürzten Kartoffelspänen kleine Rösti ausbacken. Die Rösti von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen und warm stellen. In der Pfanne die Schalottenstreifen anbraten. Den passierten Weißwein in einen Schlagkessel geben, Eigelbe zugeben und über dem Wasserbad schaumig aufschlagen, bis das Ei zu binden anfängt. Dann vom Wasserbad nehmen und langsam die geklärte Butter unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rösti auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Schwarzwurzeln, Schalottenstreifen und Tomatenwürfeln belegen, etwas Sauce darauf träufeln und mit Käse bestreuen. Unter der Grillschlange oder bei Oberhitze im Backofen kurz gratinieren. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren. Jeweils 2-3 belegte Rösti aufeinandergesetzt anrichten, mit der restlichen Sauce beträufeln und den Salat dazu reichen.

Martin Gehrlein 04. Januar 2012