

Kräuter-Feta-Rösti mit Gurken-Rettich-Salat

Für 2 Personen

1 Salatgurke	1 roter Rettich	Salz
3 Stängel glatte Petersilie	3 Stängel Liebstöckel	4 Zweige Thymian
100 g Feta	400 g Kartoffeln, vorw. fest	2-3 EL Olivenöl
Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch	1 TL Apfelessig
1 EL Sonnenblumenöl	1 TL Zucker	

Gurke schälen, halbieren und die Kerne austreichen. Rettich putzen und waschen. Gurke und Rettich fein hobeln, in eine Schüssel geben und salzen. Alles in einen großen Suppenteller geben, darauf einen zweiten gleich großen Teller geben, fest beide Teller zusammendrücken und kräftig schütteln. Petersilie, Liebstöckel und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Feta zerbröseln und mit den Kräutern vermischen. Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Kartoffelspäne in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. Eine Pfanne mit 2-3 EL Olivenöl erwärmen. Kleine Kartoffelhäufchen in die Pfanne setzen, etwas Käse mit Kräutern darauf geben, darauf wieder Kartoffelspäne geben und die kleinen Rösti etwas flachdrücken. Langsam von beiden Seiten braten. Kurz vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das entstandene Fruchtwasser von Gurke und Rettich abschütten. Dann zu Gurke und Rettich Apfelessig, Sonnenblumenöl, 1 TL Zucker und Schnittlauch geben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Röst mit dem Salat anrichten.

Vincent Klink 28. Juni 2012