

# Kartoffel-Rösti mit Käse und Birnen-Kumquat-Kompott

## Für 2 Personen

1 Bio-Zitrone	50 g Zucker	130 ml Weißwein
100 ml Grenadine	1 Gewürznelke	1 Sternanis
1 Kardamomkapsel	10 Kumquats	1-2 Birnen
20 ml Birnenschnaps	150 g Ziegenfrischkäse	1 TL Balsamico
1 EL Honig	Salz	400 g Kartoffeln, festk.
Pfeffer, Olivenöl		

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und zur Seite stellen, dann den Saft auspressen. Zucker und 2 EL Wasser in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren hell karamellisieren. Zitronensaft dazugeben und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen, dann mit Weißwein und Grenadine auffüllen, aufkochen, Nelke, Sternanis und Kardamom zugeben und die Flüssigkeit um 1/3 einkochen. Kumquats mit heißem Wasser abwaschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden, entkernen und in den heißen Sud geben, allerdings nicht mehr kochen lassen. Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Aus den Spalten der Birne ca. 2 cm große Blättchen schneiden. Diese ebenfalls in den heißen Sud geben. Mit Birnenschnaps aromatisieren und alles ca. 3 Stunden durchziehen lassen. Ziegenfrischkäse mit Essig, Honig und etwas Zitronenabrieb gut verrühren, mit Salz abschmecken und kalt stellen. Die Kartoffeln schälen, auf einer groben Reibe reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und zwei Minuten stehen lassen. Anschließend mit Hilfe eines Küchentuches das Kartoffelwasser gut auspressen. Die Kartoffelmasse etwa 1 cm hoch in einen Ring (ca. 10 cm Durchmesser) geben und mit einem Löffel gleichmäßig verteilen und festdrücken. Mit einem Eisportionierer oder Löffel von der Frischkäsemasse eine Kugel in die Mitte geben und leicht flachdrücken. Darauf nochmals die gleiche Menge der Kartoffelmasse geben, verteilen und an den Seiten gut andrücken, damit der Käse später nicht auslaufen kann. Die Rösti in einer heißen Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze und mehrmaligem Wenden 10-15 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Rösti in die Mitte des Tellers geben und mit Birnen-Kumquats-Kompott garnieren.

Jörg Sackmann am 07. Oktober 2014