

Rösti mit Spitzkohl-Salat

Für 4 Personen:

600 g Kartoffeln	Salz	600 g Spitzkohl
100 ml Apfelsaft	1 Apfel	1 rote Zwiebel
1 Prise Kreuzkümmel	1/2 TL Fenchelsamen	1 Prise Koriander
3 EL Sonnenblumenöl	Pfeffer	2 EL Butterschmalz
60 g Sauerrahm		

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser halb gar kochen, anschließend pellen. 2. Den Spitzkohl putzen, waschen und vierteln. Den harten Strunk entfernen. Die Spitzkohlblätter in sehr feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz würzen, gut unterkneten und ca.30 Minuten ziehen lassen.

Apfelsaft in einen Topf geben, um die Hälfte einkochen und anschließend abkühlen lassen.

Den Apfel und die rote Zwiebel schälen und fein würfeln.

Kreuzkümmel, Fenchel und Koriander im Mörser mit einer Prise Salz zerstoßen. Eingekochten Apfelsaft mit Sonnenblumenöl verrühren, mit den gemörserten Gewürzen würzen.

Dressing mit Apfel- und Zwiebelwürfeln unter den Spitzkohl mischen und abschmecken. Den Salat etwa 20 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln auf der groben Reibe reiben, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Kartoffelspäne als kleine Rösti in die Pfanne geben und von beiden Seiten ausbacken.

Die Rösti anrichten, darauf einen Klecks Sauerrahm geben und den Spitzkohlsalat obenauf anrichten.

Sören Anders am 01. September 2017