

# Getrüffelte Kartoffel-Rösti mit Basilikum-Pinienkern-Soße

## Für die Rösti:

800 g festk. Kartoffeln	Salz, Pfeffer	Muskatnuss
Öl	1 dünne Lauchstange (250 g)	100 g Champignons
1 EL braune Butter	mildes Chilisalz	1 TL Kerbelblätter
1 TL Petersilienblätter	4 geh. TL Parmesan	4 TL gerieb. schwarze Trüffel
300 g Blätterteig	Mehl	1 Ei
1 EL Sahne		

## Für die Sauce:

2 TL Pinienkerne	2 EL Basilikumblätter	4 EL Milch
$\frac{1}{2}$ geriebene Knoblauchzehe	200 g Schmand	mildes Chilisalz

## Außerdem:

einige Kräuterblätter

Für die Rösti die Kartoffeln schälen, waschen und längs in 2 bis  $2\frac{1}{2}$  mm dünne Streifen hobeln. Die Kartoffelstreifen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 2 Minuten ziehen lassen. Dann in ein Sieb geben und mit den Händen gut ausdrücken. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und 1 TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, ein Viertel der Kartoffelmasse gleichmäßig zu einer max.

$\frac{1}{2}$  cm hohen Scheibe (etwa 12 cm Durchmesser) verteilen und etwas andrücken. Das Rösti bei mittlerer Hitze 6 bis 8 Minuten goldbraun braten, bei Bedarf noch etwas Öl hinzufügen. Dann wenden und die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten. Das Rösti herausnehmen, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Aus der übrigen Kartoffelmasse auf dieselbe Weise 3 weitere Rösti zubereiten.

Für die Füllung den Lauch putzen, dabei die dunkelgrünen Blätter entfernen, die Stange gründlich waschen und in 1 bis 2 cm breite Streifen schneiden. Die Champignons putzen, trocken abreiben und in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden. Den Lauch in einer tiefen Pfanne in der braunen Butter bei milder Hitze etwa 4 Minuten andünsten. Die Pilze dazugeben und 1 bis 2 Minuten mitdünsten. Die Flüssigkeit abgießen und das Gemüse in eine Schüssel füllen. Mit Chilisalz und etwas Muskatnuss würzen, Kerbel, Petersilie und Parmesan untermischen und alles abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Rösti daraufsetzen. Das abgekühlte Lauchgemüse (gut abgetropft) gleichmäßig flach auf die Rösti verteilen. Dabei etwas festdrücken und einen Rand von etwa  $1\frac{1}{2}$  cm frei lassen. Die Trüffel darüberstreuen. Den Blätterteig auf der bemehlten Arbeitsfläche 2 bis 3 mm dick ausrollen und 4 Scheiben (à 13 bis 14 cm Durchmesser, etwa 2 cm größer als die Rösti) ausschneiden (übrigen Blätterteig anderweitig verwenden). Ei und Sahne verquirlen und die Röstiränder damit bestreichen. Die Blätterteigplatten darauflegen, dabei bei Bedarf etwas nach unten einschlagen. Die Ränder mit einer Gabel rundherum fest andrücken, den Blätterteig oben mit der Ei-Sahne-Mischung bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Rösti im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Für die Sauce die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze hell rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Basilikum mit Milch, Pinienkernen und Knoblauch in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Schmand mit der BasilikumMilch verrühren und die Sauce mit Chilisalz würzen.

Zum Servieren die Röstli aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und die Sauce darum herumträufeln. (Vorsicht beim Umsetzen der gebackenen Röstis vom Blech auf die Teller! Der Röstli-Boden ist nicht stabil und bricht rasch durch. Deshalb am besten mit einer breiten Palette arbeiten.) Mit den Kräuterblättern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 22. Juni 2020