

Walliser Falsche Schnecken mit Käse-Rösti

Für 4 Personen

Für die Kräuterbutter:

1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	3 Stängel glatte Petersilie
3 Stängel Estragon	3 Zweige Thymian	250 g Butter (Zimmertemperatur)
1 Eigelb	1/2 TL Paprikapulver, scharf	1/2 TL Curry
1 TL Dijon-Senf	10 ml Worcestershiresauce	1 Spritzer Zitronensaft
Salz	Pfeffer	

Für die Rösti:

600 g Kartoffeln, festk.	Salz	Pfeffer
150 g Bergkäse	2 EL Pflanzenöl	

Für die falschen Schnecken:

600 g Entrecôte	Meersalz	Pfeffer
-----------------	----------	---------

Für die Kräuterbutter die Schalotte und Knoblauchzehen schälen und sehr fein schneiden. Petersilie, Estragon und Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Die weiche Butter und Eigelb schaumig schlagen. Schalotte, Knoblauch, Kräuter, Paprikapulver, Curry, Senf, Worcestersauce und Zitronensaft zugeben und gut vermischen. Die Kräuterbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu einer Rolle von ca. 3-4 cm Durchmesser formen und kalt stellen.

Für die Rösti die Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Minuten stehen lassen.

Den Käse ebenfalls grob reiben.

Dann die Kartoffelspäne in ein sauberes Geschirrtuch geben und auspressen.

Mit Hilfe eines Anrichterings (etwa 10 cm Durchmesser) Rösti formen. Dazu den Ring auf eine glatte Arbeitsfläche geben, etwa 1 cm hoch Kartoffelmasse einfüllen, etwas Käse aufstreuen, dann nochmals 1 cm hoch Kartoffeln darauf geben und alles gut fest drücken. Den Ring entfernen und weitere Rösti formen.

In einer Pfanne Öl erhitzen, die Rösti vorsichtig mit einer Palette in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten goldbraun und knusprig braten, zwischendurch gelegentlich wenden.

In der Zwischenzeit die Grillfunktion des Backofens oder die höchste Stufe Oberhitze einschalten. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 24 Würfel von etwa 25 g schneiden.

Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fleischstücke auf die Schneckenpfännchen verteilen. Die Kräuterbutterrolle in dünne Scheiben schneiden und auf den Fleischscheiben verteilen.

Die Schneckenpfännchen in den Ofen geben und unter dem heißen Grill garen, bis die Butter goldbraun geschmolzen ist.

Tipp: Wer keine Schneckenpfännchen besitzt, kann die Fleischstücke auch einfach in eine große Auflaufform setzen.

Die Falschen Schnecken portionsweise im Pfännchen servieren und die Rosti dazu reichen.

Jörg Sackmann am 18. Februar 2020