

# Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Rinder-Geschnetzeltem

## Für 2 Portionen

1 Hokkaido-Kürbis	100 g Kartoffeln	0,5 Bund frischer Thymian
200 g Rinderfilet	50 g Rucola	50 g Pinienkerne
0,5 Bund Petersilie	1 Zitrone	

Ein Drittel des Hokkaido-Kürbisses mit einer Reibe reiben (er muss nicht geschält werden). Kartoffel (im Verhältnis 1:1) ebenfalls reiben, evtl. etwas Speisestärke hinzufügen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, den frischen Thymian vom Stiel zupfen und dazugeben. Zu kleinen Rösti formen und in einer Pfanne mit bereits heißem Öl anbraten. Das Rinderfilet in Stücke schneiden (nicht zu dünn, damit es einen rosa Kern behält) und in einer Pfanne mit bereits heißem Öl anbraten. Pinienkerne dazugeben und anrösten. Die Spitzen des Rucola entfernen und den Rucola mit dem Fleisch kurz anbraten. Die Rösti auf Tellern anrichten, das Geschnetzelte darauf verteilen. Mit Petersilie und einem Schuss Zitrone verfeinern.

Steffen Henssler am 03. Dezember 2012