

Kürbis-Kartoffel-Rösti mit süß-sauren Garnelen

Für 4 Personen

Kürbis-Kartoffelrösti:

600 g Muskatkürbis	300 g Kartoffeln, fest	1 EL Speisestärke
1 TL Muskatblütensalz	3 EL Butterschmalz	Salz, grob
Tellicherry Pfeffer		

Garnelen:

400 g Riesen-Garnelen	20 ml Olivenöl	2 Zehen Knoblauch
3 Zweige Koriander	20 ml Reissessig	1 EL Zucker, braun
2 EL Sweet Chili Soße	100 g Feldsalat	Salz
Pfeffer		

Kürbis-Kartoffelrösti:

Kürbis und Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Gemüsespiralschneiders in lange dünne Fäden schneiden. Beides mit der Speisestärke mischen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Ein Viertel der Kartoffel-Kürbismischung in der Pfanne verteilen, flach drücken und von beiden Seiten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Muskatblütensalz, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem restlichen Gemüse ebenso verfahren.

Garnelen:

Die Garnelen im heißen Olivenöl anbraten. Halbierte Knoblauchzehen und einen Korianderzweig zugeben und mit dem Zucker leicht karamellisieren. Reissessig angießen und die Sweet Chili Soße darüber verteilen. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und durchschwenken. Den restlichen Koriander fein hacken und zuletzt unter die Garnelen heben. Die Rösti in Tortenstücke schneiden und mit den Garnelen anrichten. Einige Feldsalatröschen anlegen und mit dem Bratsud beträufeln.

Johann Lafer am 30. Oktober 2009