

# Strammer Max auf Rösti

## **Für den Rosenkohlsalat:**

12 Rosenkohl-Röschen	Salz	1 Schalotte
1 Birne, reif	3 EL Olivenöl	1 EL heller Balsamico
1 TL Senf, scharf	Pfeffer, weiß	

## **Für die Rösti:**

600 g Kartoffeln, festk.	Salz	Pfeffer
2 EL Butterschmalz	80 g gekochter Schinken	80 g Emmentaler Käse
1 Bund Schnittlauch		

## **Für die Spiegeleier: :**

2 EL Butterschmalz	4 Eier	Salz
--------------------	--------	------

Den gesamten Rosenkohl putzen, waschen, abtropfen lassen und die Rosenkohlröschen in Blätter zerteilen.

Die Rosenkohlblättchen für den Salat in kochendem, gut gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Direkt in eisgekühltem Wasser abschrecken und dann sehr gut abtropfen lassen.

Für die Rösti die Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben.

Die Kartoffelraspel mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Minuten stehen lassen.

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 1/4 der Kartoffelmasse einfüllen und gut festdrücken. Den Ring entfernen und weitere Rösti formen.

In einer Pfanne Butterschmalz 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 für den Salat die Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

Die Birne waschen, trockenreiben oder schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birne in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl mit Balsamico, der gewürfelten Schalotte und dem Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und dem gemahlene Kümme abschmecken. Die Birnen darin marinieren.

Schinken in feine Streifen schneiden. Käse grob reiben.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für die Spiegeleier eine große beschichtete Pfanne leicht erhitzen. Butterschmalz darin schmelzen und die Eier vorsichtig in die Pfanne aufschlagen. Nur jeweils das Eiweiß leicht mit Salz würzen. Die Eier bei mittlerer Hitze langsam garen.

In der letzten Minute die Rösti mit Schinken und Käse bestreuen.

Die vorbereiteten, blanchierten Rosenkohl-Blättchen zu den marinierten Birnen geben und gut vermischen.

Jeweils ein Rösti auf vorgewärmte Teller setzen und ein Spiegelei darauf geben. Mit Schnittlauch bestreuen. Den Salat dazu anrichten.

Jörg Sackmann am 07. Februar 2023