

# Kartoffel-Rösti mit Speck, Pilzen und Käse

## Für 4 Personen

### Für den Salat:

300 g Kohlrabi	300 g Möhren	1 Bio-Orange
3 EL Apfelessig	1 EL Honig	3 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	1 Bund Rucola
20 g Sonnenblumenkerne		

### Für die Rösti:

600 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	Pfeffer
30 g Meerrettich	150 ml Rapsöl	2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	150 g geräuch. Bauchspeck	250 g Champignons
200 g Bergkäse	1 EL Butterschmalz	

Für den Salat Kohlrabi und Möhren waschen, schälen, raspeln und in eine Schüssel geben. Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen.

Etwas Orangenabrieb und -saft mit Essig, Honig und Rapsöl zum geraspelten Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut vermischen und den Salat etwas ziehen lassen.

Für die Rösti die Kartoffeln waschen, schälen und auf einer Küchenreibe grob raspeln.

Anschließend die Kartoffelraspel in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken.

Kartoffelraspel mit Salz und Pfeffer würzen und den Meerrettich untermischen.

In zwei großen Pfannen jeweils die Hälfte vom Öl erhitzen. Je die Hälfte der Kartoffelraspel locker zugeben und vorsichtig zu 2 Rösti pro Pfanne formen. Die Rösti beidseitig jeweils 6-8 Minuten bei mittlerer Temperatur goldgelb braten, dann auf Küchenpapier entfetten.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Speck würfeln. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Käse reiben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, Pilze, Knoblauch und Speck zugeben und anbraten.

Backofen auf 190 Grad Oberhitze oder die Grillfunktion einschalten.

Die Rösti auf ein Backblech geben, den Zwiebel-Speck-Mix darauf geben und mit dem Käse bestreuen.

Rösti in den vorgeheizten Ofen geben und einige Minuten überbacken, bis der Käse goldgelb geschmolzen ist.

Rucola abbrausen, trocken schütteln, etwas kleiner schneiden und direkt vor dem Servieren unter den Salat mischen. Sonnenblumenkerne aufstreuen.

Rösti und Salat auf Teller verteilen und servieren.

Christian Henze am 12. Dezember 2023