

Kartoffel-Rösti mit Speck, Bergkäse und Salat

Für die Rösti:

| | | |
|---------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 300 g große mehlig Kartoffeln | 1,5 EL Meerrettich | Salz, Pfeffer |
| 1/2 EL frische Rosmarinnadeln | 10 EL Rapsöl | 150 geräuch. Bauchspeck |
| 150 g gemischte frische Pilze | 2 Knoblauchzehen | 1 kleine rote Zwiebel |
| 5 Radieschen | 1/2 EL Butter | Salz, Pfeffer |
| 150 g Bergkäse (Gouda, Gruyère) | | |

Für den Salat:

| | | |
|-----------------|------------------|-----------------|
| 200 g Kohlrabi | 200 g Möhren | 1 Orange |
| 2 EL Apfelessig | 1 TL Honig | 2 EL Rapsöl |
| Salz, Pfeffer | 2 EL Pinienkerne | 1/2 Bund Rucola |

Rösti:

Ofen mit Grill vorheizen.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen, raspeln (mit einer groben Rösti-Reibe) und gut ausdrücken. Die Masse mit Salz, Pfeffer würzen und Rosmarin mit Meerrettich dazugeben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln locker zugeben und vorsichtig in Form bringen. Die Rösti beidseitig bei mittlerer Temperatur goldgelb beidseitig ausbacken und auf Küchenkrepp entfetten.

In der Zwischenzeit, Radieschen waschen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Bacon, Pilze, Zwiebel, Radieschen und Knoblauch darin anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse anschließend auf der Rösti verteilen. Käse grob raspeln und darüber streuen. Im Ofen goldgelb unter dem Grill gratinieren.

Tipp:

Die Kartoffeln wirklich gut ausdrücken und locker in die Pfanne schichten.

Wenn Sie dann die Rösti noch ohne Deckel braten, gelingen sie garantiert und werden schön knusprig.

Salat:

Kohlrabi und Möhren waschen, schälen, raspeln und in eine Schüssel geben. Etwas Saft der Orange auspressen. Saft und etwas Abrieb der Orange mit Essig, Honig, Rapsöl, etwas Salz und Pfeffer zu den Gemüseraspeln geben, alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Rucola abbrausen, trocken schütteln, etwas kleiner schneiden und mit den Pinienkernen unter den Salat mischen.

Christian Henze am 01. April 2022