

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 21. September 2016**



**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**

## **Rösti mit Roastbeef und Pilzen**

**35 Minuten / leicht**



### **Zutaten für 4 Personen**

Für die Rösti:

1 kg festkochende Erdäpfel, Salz, Pfeffer, etwas Schmalz oder Öl.

Für den Belag:

300 g Roastbeef (dünn geschnitten), 8 knusprige Scheiben Speck, Zuckermais, 8 geschmorte eingelegte Schalotten, 200 g winterliche Pilze (z.B. Buchenpilze, Austernpilze, Champignons, etc.), Kohlsprossenblätter (blanchiert), Daikon-Kresse, Sauerrahm, Senf, Worcestershiresauce, Butter, Salz, Pfeffer, etwas gereifter Bergkäse zum Hobeln.

### **Zubereitung**

Für die Rösti die Erdäpfel waschen und in Salzwasser maximal 10 Minuten sprudelnd kochen, danach abschrecken und schälen. Erdäpfel mit der Röstireibe raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse dünn in die heiße, gefettete Pfanne drücken und bei mäßiger Hitze beidseitig knusprig braten.

Die Pilze putzen (zwei Stück zum Hobeln beiseite legen) und in etwas Butter sautieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlsprossen und Mais in etwas aufgeschäumter Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die heißen Rösti mit Speck, Roastbeef, Pilzen und Schalotten belegen. Kohlsprossen und Mais darauf verteilen. Etwas Sauerrahm mit Senf, Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer verrühren und darüberträufen. Pilze und Bergkäse drüberhobeln und mit Daikon-Kresse garnieren.