

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Erdäpfelrösti mit Gemüsetatar

35 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

60 g Karotten, 60 g gelbe Rüben, 60 g Stangensellerie, 60 g Radieschen, 60 g Lauch, 60 g Tomaten, 60 g Senfgurken, Salz, Weißes Balsamicodressing*.

Für die Dijon-Senf-Sauce: 2 Dotter, Sherry-Essig, 1 EL Dijon-Senf, Salz, ca. 1/8 l Rapsöl, 1TL Kapern, 2 Sardellenfilets, Schnittlauch, Schuss Obers.

Für die Rösti: 500 g Erdäpfel (speckige Sorte), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Öl zum Braten.

Außerdem: Rucola, Vogersalat, div. Kräuter (z.B. Kerbel, Basilikum, Schnittlauch), 1 Erdapfel, Petersilienblätter, Öl.

Zubereitung

Karotten, gelbe Rüben, Stangensellerie, Lauch, Radieschen und Senfgurken waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten blanchieren, in Eiswasser abschrecken, die Haut entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Karotten, gelbe Rüben und Lauch kurz in kochendes Wasser legen, danach in ein Sieb schütten und eiskalt abschrecken.

Alle Gemüsewürfel mit den Senfgurken vermengen und mit Salz und weißem Balsam-Dressing abschmecken. Mit einigen Löffeln der Senf-Sauce binden. In die restliche Sauce einen Schuss Obers einrühren.

Für die Dijon-Senf-Sauce Eidotter, Senf, Essig und Salz mit den Stabmixer kurz aufmixen und wie bei einer Mayonnaise mit Öl zu einer cremigen Konsistenz mixen. Die Sardellenfilets einmixen. Kapern fein hacken und hinzugeben. Mit dem Schnittlauch ebenso verfahren.

Für die Rösti die Erdäpfel schälen und grob raspeln. Die Masse gut ausdrücken, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aus der Masse kleine flache Fladen formen und diese in einer Pfanne in wenig heißem Öl auf beiden Seiten knusprig braten.

Für die Garnitur einen Erdäpfel fein hobeln und sorgfältig trocken tupfen. Ein Blatt Petersilie mittig auf die Scheibe legen und mit einer zweiten Erdäpfelscheibe belegen. Fest zusammendrücken und in Öl herausbraten.

Rösti und Gemüsetatar schichtweise anrichten. Mit Rucola, Vogerlsalat, Senf-Sauce, Radieschenscheiben und den knusprigen Erdäpfeln garnieren, mit Kräutern bestreuen.

*Weißes Balsamicodressing: 150 g weißer Aceto Balsamico, 50 g Staubzucker, 20 g Salz, 1.2 g Xanthan, 100 g Olivenöl, 50 g Maiskeimöl.