

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Erdapfelrösti

Koch: Maximilian Weber

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Rösti

- 500 g festkochende Erdäpfel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Pflanzenöl zum Anbraten
- 100 g Butter
- Salz

Für den geräucherten Frischkäse

- 250 g Frischkäse
- zwei Handvoll Heu
- 2 getrocknete Rosmarinzweige
- 2 getrocknete Thymianzweige
- Holzchips zum Räuchern
- Lavendel und gelbe Blüten
- Abrieb einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- gehackte Katzenminze
- getrocknete Lavendelblüten
- feingeschnittene Blattpetersilie
- essbare Blüten
- Pfeffer aus der Mühle
- Fleur de Sel (grobe Salzflöcken)

Zubereitung

1. Für die Rösti zuerst die Erdäpfel waschen (nicht schälen) und zusammen mit dem geschälten Knoblauch fein in eine Schüssel reiben. Dann gut einsalzen und etwas stehen lassen, damit das Wasser entzogen wird, anschließend mit den Händen ausdrücken.

2. Währenddessen den Frischkäse in eine kleine Schüssel geben und diese in eine feuerfeste Form stellen. Das Heu, den getrockneten Rosmarin, den getrockneten Thymian und die Holzchips rundherum in die Form legen, anzünden, mit Alufolie abdecken und den Frischkäse für etwa 15 Minuten darin räuchern lassen.

3. Danach den Frischkäse in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen cremig aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

4. Nun etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und ein Viertel der ausgedrückten Erdäpfel hineingeben, flachdrücken und goldbraun anbraten. Nach zirka 5 Minuten, die Rösti noch etwas in Form bringen und weiterbraten, bis sie goldbraun und knusprig ist. Dann die Rösti mithilfe eines Tellers wenden und auf der zweiten Seite knusprig braten. Kurz vor Schluss ein Viertel der Butter begeben und darin schwenken. Die Rösti aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Den Vorgang dreimal wiederholen, um vier Erdäpfelrösti herzustellen.

5. Zum Schluss je eine Rösti auf einem flachen Teller anrichten und mit etwas abgeschmecktem, geräuchertem Frischkäse bestreichen. Dann noch mit gehackter Katzenminze, getrockneten Lavendelblüten, feingeschnittener Blattpetersilie, essbaren Blüten, Pfeffer und groben Salzflöcken garnieren.