

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Ennstaler Roggen-Erdäpfelgröstl mit Paprika, Frischkäse und Paradeiser-Pesto

Köche: Richard Rauch & Daniel Perhab

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Paradeiser-Pesto

- 50 g gestiftelte Mandeln
- 25 g Basilikum
- 25 g Rucola
- 100 g in Öl eingelegte Tomaten
- 100 ml mildes Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 35 g geriebenen Hartkäse (z.B. Parmesan)

Für das Gröstl

- 500 g Roggen (gekocht)
- 750 g Erdäpfel (gekocht)
- 1 Zwiebel
- 100 g Speck
- 3 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- Salz

Quelle: ORF extra

- Pfeffer
- 1/2 Bund Petersilie
- 250 g Frischkäsebällchen (cremig)
- Bärlauchsalz
- Butterschmalz oder Öl zum Anraten

Für die Garnitur

- frische Kräuter nach Belieben (z.B. Bärlauch, Thymian, Kapuzinerkresse)
- Kapuzinerblüten

Zubereitung

1. Für das Paradeiser-Pesto die gestiftelten Mandeln in einer Pfanne bei milder Hitze 5 Minuten trocken rösten, danach in ein hohes Gefäß geben. Die Kräuter (Basilikum, Rucola) waschen, trocknen und zu den Mandeln geben. Die in Öl eingelegten Tomaten und das Olivenöl dazugeben und alles mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse mixen. Den Hartkäse zum Pesto geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pesto anschließend in ein Einmachglas füllen und mit etwas Olivenöl bedecken.

Tipp: Wenn das Glas angebrochen ist, das verbliebene Pesto mit einem dünnen Ölfilm bedecken, um es haltbar zu machen.

2. Für das Gröstl die Zwiebel, den Speck, die Paprika und die gekochten Erdäpfel würfelig schneiden. Die Zwiebel und den Speck in einer großen Pfanne in Butterschmalz oder Öl glasig anschwitzen, die Erdäpfel hinzugeben und anbraten. Dann das Gemüse, die gehackte Knoblauchzehe und den gekochten Roggen dazugeben und noch etwa 2 Minuten mitbraten. Das Gröstl mit Bärlauchsalz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

3. Zum Schluss das Ennstaler Roggen-Erdäpfelgröstl in kleine Pfannen füllen und je drei Frischkäsebällchen darüber streuen. Ein wenig Paradeiser-Pesto darüber verteilen und das Gericht mit frischen Kräutern und Kapuzinerblüten garnieren.

Tipp: Als Beilage eignet sich frischer, grüner Salat. Möchte man das Gröstl vegetarisch genießen, einfach auf den Speck verzichten und alles in Olivenöl anbraten.