

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kartoffelrösti mit Spargel, Frischkäse und Bärlauch-Sauerrahm

Koch: Andreas Kirchgasser

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kartoffelrösti

- 250 g rohe Kartoffeln
- 100 g gekochte Kartoffeln
- 150 g Maisstärke
- 1 Eidotter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für das Erdbeer-Dressing

- 1 Eidotter
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 EL weißer Balsamicoessig

- 1 EL Wasser
- Salz
- Pfeffer
- 7 EL Olivenöl
- 3-4 Erdbeeren (fein püriert)
- 4 Handvoll Asia-Salat

Für den Bärlauch-Sauerrahm

- 250 g Sauerrahm
- 3 EL Bärlauch-Pesto
- Salz
- Pfeffer

Für den Spargel

- 2 Bund grünen Spargel
- Saft einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Für den Frischkäse

- 400 g Bio-Frischkäse
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Kartoffelrösti die rohen Kartoffeln grob reiben. Die gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Anschließend die Kartoffeln in eine Schüssel geben, den Eidotter, die Maisstärke, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss begeben und alles gut vermengen. Die Masse in vier Portionen teilen und jeweils zu einer großen Rösti formen. Die Rösti nach und nach in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 3 Minuten goldbraun anbraten. Danach auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Umluft 10–15 Minuten fertig garen.

2. Für die Beilage den grünen Spargel waschen, die Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Anschließend etwa 7 Minuten in einem Topf in gesalzenem Wasser mit etwas Zitronensaft kochen. Danach herausnehmen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl schwenken.

3. Für das Erdbeer-Dressing den Eidotter, den Dijon-Senf, den weißen Balsamicoessig, etwas Wasser, Salz, Pfeffer und die pürierten Erdbeeren in ein hohes Gefäß geben, mit einem Pürierstab mixen und dabei das Olivenöl langsam einlaufen lassen, bis eine cremige und stabile Emulsion entsteht.

4. Nun den Sauerrahm in einer Schüssel mit dem Bärlauch-Pesto verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Zum Schluss je eine Kartoffelrösti auf einem flachen Teller anrichten. Den Frischkäse grob darüber verteilen, den gewaschenen Asia-Salat mit dem Erdbeer-Dressing marinieren und daraufsetzen. Den Bärlauch-Sauerrahm rundherum anrichten und den grünen Spargel darauflegen.