



Caesar Salad Rösti Rolle

Koch: Patrick Bayer

Zutaten:

800 g festkochende Kartoffeln, grob gerieben
3 EL Mehl
2 Eier
4 EL Röstzwiebeln
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie
1 TL Schnittlauch, fein gehackt
300 g Hühnerinnenfilet
1 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 kleiner Romanasalat, in Streifen geschnitten
3 EL Caesar-Dressing (sh. Rezept)
Parmesanraspeln
Salz & Pfeffer
Etwas Öl für die Grillplatte

Zubereitung:

Vorbereitung in der Küche

Die geriebenen Kartoffeln in ein sauberes Tuch geben, gut ausdrücken. In einer Schüssel mit Mehl, Eiern, Röstzwiebeln, Kräutern, Salz und Pfeffer gut vermengen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Zubereitung am Grill

Eine Grillplatte mit Öl einstreichen. Die Kartoffelmasse darauf rechteckig (ca. 25×30 cm), etwa 1–1,5 cm dick, ausbreiten. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel indirekt grillen. Nach ca. 10–12 Minuten vorsichtig wenden (z. B. mit einer zweiten Platte oder einem Pfannenwender), weitere 8–10 Minuten grillen, bis beide Seiten goldbraun und stabil sind. Vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen.

Hühnerfilet grillen

Die Hühnerfiletspitzen mit Öl, Gewürzen und optional Zitrone oder Honig marinieren. Direkt auf dem Grill bei starker Hitze ca. 3–4 Minuten pro Seite grillen, bis sie schön gebräunt und durchgegart sind. Kurz ruhen lassen, dann in Streifen schneiden.

Caesar Salad

Romanasalat putzen, in mundgerechte Stücke teilen und mit dem Dressing vermengen.

Rolle zusammensetzen

Rösti auf ein großes Stück Backpapier legen. In der Mitte einen Streifen Caesar Salad verteilen. Hühnerstreifen gleichmäßig darübergeben. Vorsichtig zu einer festen Rolle aufrollen. Mit der Folie etwas fixieren und nochmals 2–3 Minuten indirekt auf dem Grill erwärmen, damit sich alles leicht verbindet.

Servieren

In schräge Scheiben schneiden und mit extra Caesar-Dressing servieren.