

Rösti mit Madeira-Champignons

Für zwei Personen

Für die Rösti:

2 festk. Kartoffeln

Butterschmalz

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Für die Pilze:

500 g braune Champignons

2 Frühlingszwiebeln

Butterschmalz

100 ml Madeira

Salz

Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Crème-fraîche

Petersilie

Für die Rösti:

Die Kartoffeln schälen. Eine Kartoffel mit der gröberen und eine mit der feinen Seite der Reibe reiben. Saft ausdrücken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Kartoffelrieb in einer runden Form/Ausstechring beidseitig goldbraun braten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze:

Champignons putzen, vierteln und in Butterschmalz anbraten, dann mit Madeira ablöschen. Frühlingszwiebeln putzen, fein schneiden und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie hacken. Rösti und Pilze als Türmchen anrichten, mit Crème fraîche und Petersilie garnieren.

Eva Segner am 25. Februar 2026