

Käse-Rösti mit Feldsalat

Für 4 Personen

Für die Rösti:

800 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz	200 g Bergkäse
4 EL Butterschmalz	Pfeffer	1 Bund Schnittlauch

Für den Salat:

100 g Feldsalat	2 EL Apfelessig	1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer	3 EL Rapsöl	1 EL Walnussöl

Die Kartoffeln gut abwaschen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen, anschließend pellen und auskühlen lassen. (Dies kann auch gut am Vortag gemacht werden.) In der Zwischenzeit den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Käse reiben. Kartoffeln in Späne hobeln.

In zwei Pfannen Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Kartoffelspäne auf die beiden Pfannen verteilen. Käse darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen gleichmäßig bedecken, die Kartoffeln nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti in der Pfanne locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für die Salatsauce in einer Schüssel Essig, Zucker, etwas Salz und Pfeffer verrühren, das Raps- und Walnussöl zugeben, mit einem Schneebesen verrühren, den Salat dazugeben und vermengen. Die beiden Rösti aus den Pfannen nehmen, halbieren, auf Teller geben und mit Schnittlauch bestreuen. Dazu den Feldsalat servieren.

Rainer Klutsch am 20. November 2024