

Rösti mit Raclettekäse, Birnenkompott, Rauchschinken

Für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln	60 g Butterschmalz	4 Sch. Raclettekäse
4 Birnen	30 g Zucker	0,50 Vanillestange
80 g Schinkenspeck	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser für 15 Minuten garen. Die Kartoffeln anschließend pellen und über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

Die gekochten Kartoffeln vom Vortag grob reiben. 30 g Butterschmalz in einer kleinen beschichteten Pfanne schmelzen und etwas von den geriebenen Kartoffeln hineingeben. Mit einer Palette einen Rösti formen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die untere Seite braun und knusprig ist den Rösti wenden und fertig braten.

2 Scheiben Raclettekäse auf den Rösti legen, die Pfanne mit einem Deckel abdecken und den Käse schmelzen lassen. Entweder separat gleichzeitig oder im Anschluß von den verbliebenen geriebenen Kartoffeln einen zweiten Rösti zubereiten.

Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

Zusammen mit dem Zucker, der ausgekratzten Vanillestange und 4 EL Wasser in einem kleinen Topf abgedeckt bei schwacher Hitze in 20 Minuten zu einem Kompott verkochen lassen. Die Rösti mit dem Birnenkompott und dem dünn aufgeschnittenen Schinkenspeck servieren.

Christoph Rüffer am 06. September 2016