

Gefülltes Almbutterrösti mit Rucola und gehobeltem Sauerkas

Salzburg  schmeckt



© Salzburger Agrar Marketing/Elisabeth Eisl

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate
Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Markus Aichhorn

.....

Zutaten

Rösti

.....

600 G geschälte, festkochende Erdäpfel

.....

200 G Almschnittkäse

.....

100 G Bauernbutter

.....

Salz

.....

Pfeffer und Muskatnuss

.....

Rucolaschaum

50 G	rote Zwiebeln
------	---------------

50 G	Bauernbutter
------	--------------

100 ML	Gemüsesuppe
--------	-------------

100 ML	Weißwein
--------	----------

100 ML	Schlagobers
--------	-------------

2 BUND	Rucola
--------	--------

Garnitur

etwas marinierten Rucola

etwas gehobelten Sauerkas

einige getrocknete Tomaten

Zubereitung

Rösti

1. Erdäpfel raffeln, und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Gut auspressen und von überschüssiger Flüssigkeit trennen.
3. Butter in einer Bratpfanne vorsichtig schmelzen und bodenbedeckt die Röstmasse verteilen.
4. Ca. 50 g Käse auf die Rösti legen und wiederum mit Röstmasse bedecken.
5. Langsam backen, und immer wieder mit einer Spachtel seitlich andrücken.
6. Die gefüllten Almbutterrösti mit dem Ruccolaschaum anrichten und mit halb getrocknete Tomaten, mariniertem Rucola und gehobeltem Sauerkas garnieren.

Ruccolaschaum

1. Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und kurz 2-3 Minuten köcheln lassen.

2. Gemüsefond und Schlagobers dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln.
3. Rucola dazugeben, gut mixen und durch ein Sieb passieren.
4. Mit einem Stabmixer aufschäumen und gleich servieren.

Die ideale Schäumtemperatur ist 65°C.