# Gefülltes Almbutterrösti mit Rucola und gehobeltem Sauerkas





Dauer: //\littel		
Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch		
Saison: Ganzjährig		
Für: 4 Personen		
<b>Verfasst von:</b> 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	
2 BUND	
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 Röstimasse verteilen.
- 4. Ca. 50 g Käse auf die Rösti legen und wiederum mit Röstimasse 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.

### Rucolaschaum

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.