# Gefülltes Almbutterrösti mit Rucola und gehobeltem Sauerkas

## 1/2 Rösti

Dauer: Mittel  Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch  Saison: Ganzjährig  Für: 4 Personen

**Verfasst von:** Markus Aichhorn

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 600 G | geschälte, festkochende Erdäpfel |
| 200 G | Almschnittkäse |
| 100 G | Bauernbutter |
| | Salz |
| | Pfeffer und Muskatnuss |

## Zubereitung

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.

## Info

## 2/2 Rucolaschaum

Dauer: Mittel  Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch  Saison: Ganzjährig  Für: 4 Personen

**Verfasst von:** Markus Aichhorn

### Zutaten

| | |
|---|---|
| 50 G | rote Zwiebeln |
| 50 G | Bauernbutter |
| 100 ML | Gemüsesuppe |
| 100 ML | Weißwein |
| 100 ML | Schlagobers |
| 2 BUND | Rucola |

### Zubereitung

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.