

Vegetarisch: Kartoffel-Randen-Rösti mit Sauerkraut und Senf-Vinaigrette

Vorbereitung

- ▷ Am Vortag die Kartoffeln auf dem Edelstahlblech verteilen und während 10 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen, auskühlen lassen und beiseite stellen.
- ▷ 4 bis 5 Stunden vor der Zubereitung die Rollgerste in genügend kaltem Wasser einweichen.

Zubereitung Rösti

- ▷ Die Randenstreifen auf dem ersten Edelstahlblech ausbreiten und während 12 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Gleichzeitig das Sauerkraut auf einem zweiten Edelstahlblech verteilen und während 30 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Die Randenstreifen herausnehmen und auf ein Stück Haushaltspapier legen.
- ▷ Mit einem zweiten Stück Haushaltspapier trocken tupfen und beiseite stellen.
- ▷ Das Sauerkraut herausnehmen, leicht auskühlen lassen und fein hacken.
- ▷ Die eingeweichte Rollgerste durch ein Sieb abschütten und gut abtropfen lassen.
- ▷ Danach im Kochtopf in genügend Salzwasser 15 Minuten kochen und durch ein Sieb abschütten.
- ▷ Die Rollgerste mit dem gehackten Sauerkraut mischen und zurück auf das Edelstahlblech geben.
- ▷ Vor dem Anrichten nochmals kurz erwärmen.
- ▷ Die vorgegarten Kartoffeln schälen und grob raffeln.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Randenstreifen mischen.
- ▷ In einer Bratpfanne auf dem Kochherd 2 Esslöffel Erdnussöl erhitzen und darin 20 g Butter zergehen lassen.
- ▷ Die Hälfte der Kartoffeln mit den Randenstreifen hineingeben und mit einem Metallspachtel eine runde Form geben.
- ▷ Die Rösti bei mittlerer Hitze während ca. 3 Minuten pro Seite goldgelb anbraten.
- ▷ Vom Herd nehmen und auf das mit Backpapier belegte Edelstahlblech legen.
- ▷ Aus den restlichen Kartoffeln und Randenstreifen eine zweite Rösti machen und ebenfalls auf das Edelstahlblech legen.
- ▷ Anschliessend während 10 Minuten bei 230 °C Heissluft fertig backen.
- ▷ Herausnehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Senf-Vinaigrette

- ▷ Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Die beiden Röstiportionen mit einem Messer vierteln.
- ▷ Pro Teller 3 Stück mit den spitzen Enden zur Mitte anrichten.
- ▷ Das Sauerkraut in 12 Portionen teilen und jeweils eine Portion zwischen die Röstistücke legen.
- ▷ Die Senf-Vinaigrette über das Sauerkraut geben und in die Mitte jedes Tellers eine Rose aus Lollo Salat (engerollt) legen.

Garstufen Kartoffeln

mit Vorheizen – Auflage 1
10 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Randen

mit Vorheizen – Auflage 2
12 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Sauerkraut

mit Vorheizen – Auflage 1
30 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Rösti

mit Vorheizen – Auflage 1
10 Minuten 230 °C Heissluft

Zutaten Rösti

500 g Kartoffeln, z. B. Nicola, gewaschen
100 g Randen, roh, geschält, in feine Streifen geschnitten
300 g Sauerkraut, roh
2 EL Rollgerste, roh
100 g Lollo Salat
4 EL Erdnussöl
40 g Butter
 Salz und Pfeffer

Zutaten Senf-Vinaigrette

50 g Senf, grobkörnig
8 EL Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
1 EL Schalotten, fein gehackt
 Salz und Pfeffer