



© 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

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.
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.