

Johann Lafer | Steckrüben-Kürbis- Rösti mit Schinken und Rucola und Kartoffel-Süßkartoffel-Rösti mit Apfel und Lachs

happy-mahlzeit.com/2021/12/24/johann-lafer-steckruben-kurbis-rosti-mit-schinken-und-rucola-und-kartoffel-suesskartoffel-rosti-mit-apfel-und-lachs

Zutaten für 2 Personen

Für den Steckrüben-Kürbis-Rösti:

- 150 g Steckrübe
- 150 g Hokkaido-Kürbis
- 5 Scheiben Parmaschinken
- 40 g Rucola
- 1 ½ EL Crème fraîche
- 1 EL Stärke
- ½ TL Currypulver
- 2 TL Butterschmalz
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Steckrübe schälen, den Hokkaido-Kürbis halbieren, entkernen und vierteln. Steckrübe und Kürbis auf einer Vierkantreibe reiben. Die Raspeln mit Curry, Stärke, Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufsetzen, die Rösti-Masse in die Pfanne geben und kompakt zusammendrücken. Etwas Butterschmalz an den Seiten dazugeben und für ca. 15 Minuten rösten. Rösti wenden und weitere 4 Minuten backen.

Rösti etwa 2 Minuten auf Küchentrepp abtropfen.

Rösti auf der Oberseite mit Crème fraîche bestreichen und mit Parmaschinken und Rucola belegen. Mit Olivenöl beträufeln und leicht pfeffern. Nach Geschmack offen oder gerollt servieren.

Für den Kartoffel-Süßkartoffel-Rösti:

- 200 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 200 g Süßkartoffeln
- 50 g Räucherlachs in Scheiben
- ¼ Apfel
- ¼ TL Wasabi-Paste
- ¼ Bund Dill

- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffel und Süßkartoffel sorgfältig schälen und ca. 10 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen.

Die Kartoffeln mit einem Spiralschneider in dünne Spaghetti schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Temperatur ca. 5 Minuten goldgelb auf der Unterseite backen. Den Apfel waschen, trocknen und mit der Vierkantreibe über den Rösti reiben, salzen und pfeffern. Etwas Olivenöl an den Seiten dazugeben und weitere 10 Minuten garen. Rösti wenden und weitere 4 Minuten backen. Rösti etwa 2 Minuten auf Küchentrepp abtropfen.

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Rösti auf der Oberseite mit einigen Scheiben Räucherlachs, etwas Wasabi und Dill belegen.

Johann Lafers Rösti-Variation nach Geschmack offen oder gerollt auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Die Küchenschlacht vom 13. Januar 2017

Episode: Finale / Zusatzgericht