



Rösti mit Apfelkompott und grünem Salat

Zutaten für zwei Personen:

Für die Rösti:

2 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

3 Schalotten

2 Eier

1 Handvoll Schnittlauch

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Muskat

Für das Apfelkompott:

1 kg Äpfel (ca. 6 Äpfel)

1 EL Zucker

250 ml Apfelsaft

¼ TL Zimt

1 Schuss Zitronensaft

Für den Salat:

½ Kopfsalat

8 EL Olivenöl

4 EL weißer Balsamico

1 Schuss Sahne

Pfeffer, Salz

Zusätzlich:

viel Butter zum Anbraten

Zubereitung:

1. Das Apfelkompott könnt Ihr prima schon am Vortag zubereiten, sodass es ordentlich auskühlen und durchziehen kann. Hierfür stellt Ihr einen mittelgroßen Topf auf den Herd und gebt den Zucker hinein. Bei mittlerer Hitze den Zucker langsam karamellisieren lassen, also bis der Zucker flüssig wird. Währenddessen die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse entfernen und achteln. Sobald der Zucker karamellisiert ist, könnt Ihr die Äpfel in den Topf geben. Jetzt ordentlich umrühren, sodass sich der Zucker vom Boden des Topfes löst. Anschließend mit Apfelsaft ablöschen. Nun die Hitze reduzieren und 15 bis 20 Minuten zugedeckt gar kochen. Sobald die Äpfel weich genug sind, nehmt Ihr den Topf vom Herd, gebt den Zimt und den Schuss Zucker hinzu und zerstampft alles gut mit einem Kartoffelstampfer. Füllt Euer Kompott in ein verschließbares Glas und lasst es ordentlich auskühlen.
2. Nun starten wir mit den Rösti. Hierfür müsst Ihr zunächst die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Dann den Schnittlauch einmal abwaschen, abtrocknen und in dünne Ringe schneiden.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de



Danach die Kartoffeln schälen und in eine Schale mit kaltem Wasser legen. Mit der Küchenmaschine oder eine Reibe reiben. VORSICHT: Nicht allzu fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln werden Wasser verlieren, daher schnappt Euch ein frisches Küchentuch und gebt die Kartoffelmasse darauf, sodass Ihr die Kartoffeln über dem Waschbecken gut auswringen könnt.

3. Gebt die Kartoffelmasse in eine Schüssel. Eier, Schalotten, Schnittlauch und Olivenöl hinzugeben, alles ordentlich vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat gut abschmecken. Erhitze eine große Pfanne auf dem Herd. Gebt dann die Butter hinein und formt eure Rösti in der Pfanne. Bratet sie von beiden Seiten goldbraun an. Und befolgt auf jeden Fall an dieser Stelle Jonis Tipp: Legt die Rösti nach dem Bratvorgang noch auf ein Küchentuch. ;-)
4. Währenddessen könnt Ihr den Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Alle Zutaten für das Dressing zusammenrühren und kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.
5. Sobald die gesamte Kartoffelmasse zu leckeren Rösti verarbeitet ist, könnt Ihr die Rösti zusammen mit dem Apfelkompott und dem Salat servieren. Lasst es Euch schmecken! Übrigens: Ich habe mein Lieblingsbier „Tannenzäpfle“ dazu getrunken. Hat auch ganz wunderbar dazu gepasst. ;-)