

Hier und heute

Wies'n-Rösti mit Hirschschenken und Rotkrautsalat

Auf dem Oktoberfest gibt es nicht nur Leberkäs oder Wurstsemmel. Auch kleine Köstlichkeiten werden serviert. Unser Koch Fabian Timmer zeigt, wie seine köstlichen Wies'n-Rösti mit aromatischem Hirschschenken und Rotkrautsalat perfekt gelingen.

Das Rezept

(von Fabian Timmer für vier Personen)

Zutaten für die Wies'n-Rösti

- 1 kg gekochte Kartoffeln (vorwiegend festkochend) vom Vortag
- 50 g Butterschmalz
- 320 g Hirschschenken, fein aufgeschnitten

Zutaten für den Rotkohlsalat

- ½ Kopf Rotkohl
- 50 g Zucker
- 2 TL Rapsöl
- 1 Schuss Himbeeressig
- 3 EL Preiselbeeren

Zutaten für die Schnittlauchcreme

- 150 g Frischkäse
- 150 g Crème fraîche
- 1 Bund Schnittlauch
- ½ Bund Kerbel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln schälen und mit einer Röstireibe in eine Schüssel raspeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer Fleischgabel vorsichtig durchrühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben und leicht andrücken. Fünf bis sechs Minuten bei kleiner Flamme goldbraun braten.

Rösti mit einem Pfannenwender von Rand und Boden lösen und wenden.

Wieder fünf bis sechs Minuten braten, anschließend auf einen Teller geben.

Den Rotkohl in feine Streifen hobeln. Mit Zucker, Rapsöl, Himbeeressig, Preiselbeeren, Salz und Pfeffer kräftig kneten bis Saft austritt.

Zur Seite stellen und ziehen lassen.

Für die Schnittlauchcreme den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und mit Crème fraîche und Frischkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rösti noch lauwarm servieren, Rotkohlsalat mittig daraufsetzen, außen herum die Schnittlauchcreme geben. Mit Schinken und Kerbel garnieren.

Tipps

- Die Rösti können Sie vorbereiten und vor dem Servieren im Ofen bei mittlerer Hitze aufwärmen

Hier und heute



- Der Rotkohlsalat kann mehrere Tage vor Verwendung vorbereitet werden
- Schmeckt auch mit Schwarzwälder Schinken oder geräucherter Lachs