

Meerrettichrösti mit Gemüsetatar und Gurkensalat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Rösti:

400 g Kartoffeln
2 Eigelbe
2 EL Meerrettich aus dem Glas
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
10 EL Öl

Für das Tatar:

500 g gemischtes Gemüse (Karotte, Staudensellerie, Paprika, Lauchzwiebel)
Saft von 1 Limette
4 EL gutes Öl
2 EL gehackte, geröstete Pinienkerne

Für den Salat:

2 Gurken
2 EL Crème fraîche
2 EL Mayonnaise
2 EL Obstessig
2 EL gehackter Dill
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Salz
Zucker

ZUBEREITUNG

Rösti:

Die Kartoffeln schälen, raspeln, ausdrücken, mit dem Eigelb vermengen und mit Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Röstimasse hineingeben, flach drücken und von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Gemüsetatar:

Das Gemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend mit Limettensaft, Öl und Pinienkernen vermengen und kalt stellen.

Gurkensalat:

Die Gurken schälen, halbieren, in Scheiben schneiden, salzen und ziehen lassen. Anschließend etwas ausdrücken und in eine Schüssel geben. Aus Crème fraîche, Mayonnaise und Essig ein Dressing anrühren, mit Dill, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit den Gurkenscheiben vermengen. Noch einmal abschmecken.

ANRICHTEN

Den Gurkensalat mit dem Gemüsetatar und den Rösti auf die vorbereiteten Teller verteilen und servieren.

Frischkäseravioli mit Gorgonzola und Salbei

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Teig:

250 g Weizenmehl (Type 405) zzgl. etwas zum Verarbeiten
½ TL Salz
10 Eigelbe
2 EL weiche Butter

Für die Füllung:

1 Schalotte
1 Feige
1 TL Butter
1 TL Zucker
3 EL Frischkäse
1 EL Gorgonzola
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 verquirltes Eigelb

Für die Butter:

5 Salbeiblätter
2 EL Butter

ZUBEREITUNG

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Eigelb und die weiche Butter dazugeben und alles zu einem glatten, aber festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Feige ebenfalls würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotte und Feige darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Schalotten-Feigen-Mischung in eine Schüssel geben, Frischkäse und Gorgonzola dazugeben und gut vermengen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Butter die Salbeiblätter fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Salbeiblätter darin anbraten.

Den Teig aus der Folie nehmen und am besten mit einer Nudelmaschine, ansonsten mit dem Nudelholz, dünn ausrollen. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit einem Glas Kreise ausstechen (Durchmesser 8 cm). Auf die Teigkreise mithilfe eines Teelöffels etwas Frischkäsemasse geben, die Ränder mit dem verquirlten Eigelb einpinseln, den Teig über die Füllung schlagen, so dass Halbkreise entstehen, und die Ränder fest zusammendrücken.

Salzwasser in einem Topf erhitzen, die Ravioli portionsweise hineingeben und in sprudelndem Wasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Butter ggf. noch einmal erhitzen und die Ravioli darin schwenken.

ANRICHTEN

Die Ravioli auf die vorbereiteten Teller geben und sofort servieren.