

Zweierlei Rösti-Burger mit Kalbsgeschnetzeltem



ZUBEREITUNG

Für die klassischen Mini-Rösti

Schälen Sie die Kartoffeln und reiben Sie diese mit Hilfe einer Rösti-Raffel in eine Schüssel. Würzen Sie die Kartoffeln mit Kräutersalz, Muskatnuss und Pfeffer.

Schneiden Sie die Zwiebel in dünne Streifen und geben Sie diese zu den Kartoffeln. Vermengen Sie beides gut miteinander.

Formen Sie nun mit der Hand oder mithilfe eines Servierings (Ø 10 cm) gleichmässige Mini-Rösti.

Erhitzen Sie Olivenöl in einer Pfanne und braten Sie unter gelegentlichem Wenden je 3-4 Mini-Rösti. Pro Seite sollten die Rösti 3-5 min anbraten.

Im Anschluss lassen Sie die Rösti auf Küchenpapier abtropfen und halten Sie im Ofen bei 80°C warm.

ZUTATEN

Für 12 klassische Mini-Rösti

1 kg Kartoffeln,
festkochend

1 Zwiebel

2 TL Kräutersalz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Muskat

Olivenöl und
Butter

Arbeitszeit:

50 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Für die Mini-Rote-Beete-Rösti

Vermengen Sie die geschroteten Leinsamen mit dem Wasser und stellen Sie die Mischung beiseite.

Raspeln Sie die Rote Bete, die Kartoffeln, die Karotten und die Zwiebel. Hacken Sie den Knoblauch fein.

Geben Sie die Gemüseraspel in eine Schüssel und vermengen Sie 1 TL Meersalz unter das Gemüse.

Lassen Sie alles 5 min ziehen und sieben Sie anschliessend die überschüssige Flüssigkeit ab oder drücken Sie die Flüssigkeit mit der Hand aus.

Für 12 Mini-Rote-Beete-Rösti

2 EL geschrotete
Leinsamen
sowie 2 EL
Wasser

350 g Rote Beete

1 Kartoffel

1 Karotte

½ Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 TL Meersalz + ½
TL Meersalz

3 EL Kartoffelmehl

3 EL Kokosöl

Arbeitszeit:

50 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Für das Kalbgeschnetzeltes

Waschen Sie das Fleisch und tupfen Sie es gut ab. Zerkleinern Sie dann das Fleisch und würzen Sie es mit Salz und Pfeffer.

Erhitzen Sie etwas Olivenöl in einer Pfanne und braten Sie das Fleisch von allen Seiten gut an, bis es etwas Farbe angenommen hat.

Dann legen Sie das Fleisch in ein Sieb und fangen Sie den austretenden Saft in einer Schüssel auf. In demselben Topf braten Sie nun die gehackten Schalotten und Champignons kurz an und würzen alles mit Salz und Pfeffer.

Löschen Sie alles mit Weißwein ab und lassen Sie die Pilze einkochen. Im Verlauf geben Sie Sahne und den aufgefangenen Fleischsaft dazu und lassen die Flüssigkeit weiter leicht einkochen. Sollte die Sahnesauce zu dickflüssig sein, fügen Sie weitere Sahne hinzu. Nun geben Sie das Fleisch hinzu.

Zum Schluss mischen Sie einen Würfel Butter unter das Geschnetzelte, um der erhaltenen Sauce einen schönen Glanz zu verleihen. Nun geben Sie 1/2 TL Salz, den Pfeffer, die Leinsamenmischung und das Kartoffelmehl zu den Gemüserapseln und kneten alles gut durch.

Erhitzen Sie nun das Kokosöl in einer Pfanne und geben Sie 3-4 kleine Mini-Rösti wie oben beschrieben in das heiße Fett und backen Sie die Rösti von beide Seiten ca. 4-5 min. Beide Seiten sollten gut knusprig sein. Beim Wenden geben Sie gut acht, da die Rösti leicht auseinanderfallen können.

Lassen Sie die Rösti auf Küchenpapier abtropfen und halten Sie diese im vorgeheizten Backofen bei etwa 80 °C warm.

Für das Kalbgeschnetzeltes

für 4 Personen

600 g Kalbshinterviertel,
biologisch und
artgerecht
gehalten

300 g braune
Champignons,
klein gehackt

1 Schalotte, klein
gehackt

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

3 dl Weisswein

40 g Butter

3 dl Vollrahm

Arbeitszeit:

50 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
