



Rettich-Kartoffelrösti mit gepickelten Radieschen

Die Rettich-Rösti sind überraschend aromatisch und knusprig. Sie überzeugen mit einer leichten Schärfe und lassen nicht sofort erkennen, um welche Hauptzutat es sich handelt! Karamellierte Oliven, Schmand und gepickelte Radieschen ergeben ein raffiniertes und zumeist noch nicht gekanntes Gericht. Perfektes Zusammenspiel verblüfft!

Die Rettich-Rösti

Den Backofen auf 220 °C Oberhitze vorheizen. Die Oliven auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit Puderzucker bestreuen, wenden und verteilen. Sie sollen getrennt voneinander liegen. Für mindestens 5 bis 6 Minuten auf der oberen Schiene knusprig werden lassen, einmal wenden. Dann probieren und in den letzten Minuten aufpassen, dass der Zucker nicht verbrennt und bitter wird. Oliven auskühlen lassen.

Den Rettich schälen und grob raspeln. Mit Salz vermengen und ca. 15 Minuten durchziehen lassen. Mithilfe eines Küchentuchs möglichst trocken auswringen 🙌. Petersilie fein schneiden, dabei feinere Stiele mit verwenden, denn sie haben Kraft und Geschmack. Eier in einer Schüssel verquirlen. Petersilie, Parmesan



und Mandeln untermischen. Den gut ausgepressten Rettich pfeffern und mit den anderen Zutaten vermengen. Olivenöl, gegebenenfalls vermischt mit Butterschmalz in einer Pfanne nicht zu heiß erhitzen, Paprikapulver und Curry in die Pfanne streuen. Masse mithilfe von zwei Esslöffeln, besser noch mit einem Eisportionierer, zu kleinen Rösti formen und goldbraun ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen, im auf 80 °C warmen Backofen, jedoch nur für kurze Zeit, aufbewahren.

Schmand und Honig glatt rühren, mit einem Spritzer Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Mit den karamellisierten Oliven zu den Rösti servieren.

Tipp: Wer es nicht zu süß mag, der ersetzt den Honig-Schmand durch Meerrettich-Schmand!

Die gepickelten Radieschen mit Spargelspitzen

Radieschen achteln, wenn möglich die lustig geschwungene Wurzel an einem der Teilstücke dranlassen. Sud aus den angegebenen Zutaten aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Radieschen damit übergießen. Abkühlen lassen und über Nacht im Kühler ziehen lassen. Aus einigen Esslöffeln Sud, sowie etwas Senf, Öl und fein geschnittenem Schnittlauch ein Dressing rühren. Mit Spargelspitzen

-2-

vermengen und auf knackigen Salatblättern servieren. Als Garnitur passt hervorragend Kresse.

Tipp: Radieschen, die aufbewahrt werden sollen, ohne die finalen Zutaten in einem Schraubglas mit dem Sud bedecken und kühl lagern. Sie werden täglich besser und halten bis zu einer Woche.

Zutaten

Für 4 Portionen

Die Rettich-Rösti und die gepickelten Radieschen

Menge	Zutat
500 g	weißer Rettich
1 TL	Salz
100 bis 120 g	dunkle Oliven (z. B. „Taggiasca“)
1 EL	Puderzucker
70 g	Parmesan (gerieben)
½ Bund	glatte Petersilie
4	Bio-Eier
8 EL	Mandeln (gerieben)
6 bis 8 EL	Olivenöl
6 EL	Schmand
2 EL	Honig
1	Bio-Zitrone
1 TL	Curry
1 TL	geräuchertes Paprikapulver

Menge	Zutat
2 Bund	Radieschen
2 Bund	grüner Spargel (blanchiert)
1 Tasse	Weißweinessig
1 Tasse	Wasser
4 EL	Zucker
1 gute Prise	Salz
2 EL	Senfkörner (leicht angeröstet)
2	frische Lorbeerblätter
Einige	Wacholderbeeren (leicht angedrückt)
Einige	Pimentbeeren (leicht angedrückt)
1	Sternanis
2 – 3 EL	neutrales Öl
½ Bund	Schnittlauch
Einige Blätter	Kopfsalat
1 Beet	Kresse