



## Röschi mit Kohlrabi à la creme und Räucherlachs

### Kartoffelrösti:

0,6 kg Kartoffeln, festkochend  
50 g Butterschmalz (nach Möglichkeit selbst hergestellt)  
40 g Zwiebeln  
40 g Dörrfleisch, ohne Knorpel und Schwarte  
Salz  
Pfeffer weiß, aus der Mühle  
2 oder 4 Teflon Bratpfännchen  
a 12 cm Durchmesser  
Butterschmalz zum Braten

### Räucherlachs:

250 g Räucherlachs in Scheiben

Rezept für 4 Personen

Die Kartoffeln waschen und dann mit Salz dämpfen oder im Salzwasser kochen. Die Kartoffeln sollen knapp gegart sein. Danach die Kartoffeln im lauwarmen Zustand schälen und abkühlen lassen.

Die kalten Kartoffeln mit der Rösti Reibe grob reiben. Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Dörrfleisch ohne Knorpel und Schwarte fein würfeln.

Zwiebel- und Dörrfleischwürfel in etwas Butterschmalz goldgelb anschwelen und zu den geriebenen Kartoffeln geben und mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Alles zusammen miteinander locker vermengen.

Die Pfännchen mit Butterschmalz versehen, die Kartoffelmasse darin gleichmäßig verteilen und zu kleinen Kuchen formen. Mit Hilfe eines flachen, passendes Tellers die Rösti wenden. Auf beiden Seiten goldgelb knusprig braten. Bis zum Anrichten die Berner Rösti warm stellen.

Beim Anrichten der Rösti die Oberfläche mit heißem Butterschmalz bepinseln.

Räucherlachs 20 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank nehmen, auspacken und im V-Schnitt die braunen Fettablagerungen herauschneiden. Die Rauchscheiben in ca. 20 mm Streifen schneiden.



Kohlrabi à la creme:

700 g Kohlrabi  
50 g Zwiebelwürfel  
1 Lorbeerblatt  
250 ml Wasser  
Salz  
Muskatnuss  
50 ml Sahne  
20 g Butter  
40 g Mehl  
3 EL Schnittlauch,  
à la Minute in Rollen geschnitten  
1 Spritzer Zitronensaft

Kohlrabi schälen, in 10 mm große Würfel schneiden. 250 ml Wasser mit einer Prise Steinsalz und dem Lorbeerblatt aufkochen. Die Kohlrabiwürfel in das Wasser geben, den Deckel darauf geben und das Gemüse al dente (blanchieren) garen.

Die gegarten Kohlrabiwürfel aus dem Wasser heben und das Lorbeerblatt entfernen. Butter in einem Topf zerlaufen lassen. Mit einem Schneebesen das Mehl einrühren und den heißen Gemüfefond dazu geben und dabei ca. 10 Minuten ständig bei kleiner Hitze rühren, damit die Soße im Topf nicht ansetzt. Zum Schluss die Sahne zugeben und nochmals bei kleiner Hitze die Soße noch etwas einkochen. Vor dem Servieren die Kohlrabiwürfel in die Soße geben und alles miteinander aufkochen lassen. Vor dem Servieren das Gemüse mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Anrichten:

Die Kartoffelrösti auf den warmen Teller mittig anrichten, Kohlrabi à la creme darauf verteilen und mit den Räucherlachsstreifen garnieren.