Kochen

Jens Jakob **Mittwoch, 30.10.2019**

Süßkartoffelrösti mit Pilzen in Rahmsoße

Für 4 Personen

Zutaten:
Für die Rösti
400 g Süßkartoffeln
200 g Kartoffeln, festkochend
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
6 EL Butterschmalz

Für die Pilze
200 g Kräuterseitlinge
200 g Pfifferlinge
200 g Champignons, braun
1 Schalotte
0,5 Bio-Zitrone
4 EL Butterschmalz
50 ml Weißwein oder Gemüsebrühe
200 g Sahne
50 g Schmand
Salz
Pfeffer
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung
1. Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen, abbrausen und grob raspeln.
2. Kartoffeln und Süßkartoffeln ausdrücken.
4. Alles in eine Schüssel geben, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. In einer Pfanne Butterschmalz portionsweise erhitzen.
7. Mit einem Esslöffel jeweils etwas Kartoffeln in die Pfanne geben.
8. Die Rösti von jeder Seite ca. 2-3 Minuten knusprig braten.
9. Rösti herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die übrigen Kartoffeln genauso verarbeiten.
10. Fertige Rösti im Backofen bei 100 Grad warmhalten (Umluft nicht empfehlenswert).
11. Inzwischen die Pilze gut putzen und je nach Größe klein schneiden.
12. Schalotte abziehen und würfeln.
13. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
14. Zitrone heiß abbrausen. Zitronenschale fein abreiben, Saft auspressen.
15. Butterschmalz in einem flachen Topf portionsweise erhitzen.
16. Pilze darin portionsweise bei mittlerer bis starker Hitze 3 Minuten hellbraun anbraten.
17. Schalottenwürfel zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz würzen.

18. Sahne zugießen, aufkochen und etwa 3-4 Minuten sämig einköcheln lassen.
19. Schmand unterrühren, die Pilze dann nicht mehr kochen lassen.
20. Pilze mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale abschmecken.
21. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Pilzsoße mit den Rösti anrichten und servieren.