

**Kochen**

**Abravi Kotor**

**Dienstag, 20.06.2023**

**Süßkartoffelrösti mit Rhabarber Chutney**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für das Chutney**

400 g Rhabarber  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Chilischote, rot  
2 EL Zucker  
etwas Salz

**Für die Süßkartoffel-Rösti**

800 g Süßkartoffel  
200 g Maisstärke ca.  
100 ml Wasser, kalt, ca.  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
100 ml Rapsöl oder  
anderes Pflanzenöl, ca.  
80 g Butter, ca. alternativ Margarine

**Für den Salat**

200 g Raukesalat  
1 Fleischtomate  
50 ml Zitronensaft  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 EL Honig oder Zucker  
50 ml Olivenöl



**Zubereitung**

1. **Für das Chutney** Rhabarber schälen, abbrausen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote halbieren, nach Belieben entkernen. Chilischote in feine Würfel schneiden.
2. Zucker in einem Topf schmelzen, danach Schalotte, Knoblauch und Chilischoten zugeben und etwa 1-2 Minuten glasig dünsten.
3. Rhabarber unterrühren und kurz ziehen lassen, es darf nicht kochen. Erneut abschmecken, vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
4. **Für die Rösti** Süßkartoffeln schälen, abbrausen und in eine Schüssel reiben.
5. Stärke und Wasser untermischen und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Öl und etwas Butter portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Die Süßkartoffelmasse portionsweise (mit einem Esslöffel) in die Pfanne geben. Rösti von jeder Seite ca. 1-3 Minuten goldbraun, knusprig braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmstellen, bis alles verbraucht ist.
7. **Für den Salat** Rauke abbrausen und trockenschütteln. Tomate abbrausen, trockenreiben, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.
8. Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Honig in einer Schüssel verrühren. Dabei das Öl nach und nach zugeben. Zuletzt Tomatenwürfel untermischen.
9. Rauke und Tomatenvinaigrette mischen und erneut abschmecken. Rhabarber Chutney ebenfalls abschmecken. Salat und Chutney mit den Rösti anrichten und servieren.

**Tipp:** Wasser und Stärke nach und nach zur Süßkartoffelmasse geben.

Das Fruchtfleisch der Süßkartoffeln kann, je nach Sorte, an sich bereits relativ feucht oder sehr trocken sein. Deshalb beim Verrühren der Zutaten darauf achten, dass die Masse formbar ist. Evtl. ein Proberösti zubereiten.