



## KOCHROULETTE, Folge 5

### REZEPT PAUL IVIĆ

#### Gefüllte Rösti mit Kümmel-Karotten & Sauerrahm

50 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: Für die Rösti: 2 große Erdäpfel (Sorte Ditta), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 Eiweiß, Olivenöl zum Braten

Für die Füllung: 2 große Karotten, 1 TL Butter, Salz, 150 ml Gemüsefond, ½ EL Kümmel, weißer Pfeffer, Öl.

Für den Guss: 1 Ei, 1 Eidotter, 2 EL Sauerrahm, 2 EL gehacktes Karottengrün (oder Petersilie, Dille oder Kerbel), Prise Salz, Muskatnuss, 1 EL glattes Mehl

Für die Kruste: 2 Stücke Blätterteig (17 cm Durchmesser), 1 verquirltes Ei.

Für die Karottensauce: 4 Karotten, 1 Schalotte, 150g Erdäpfel (gekocht), Olivenöl, ½ Chilischote, Currypulver, 300ml Gemüsefond, 1 Bio Limette, 200ml Kokosmilch.

Zubereitung: Für die Rösti die Erdäpfel schälen und in feine Streifen hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, 3 Minuten abgedeckt stehen lassen. Gut ausdrücken, damit die Erdäpfelmasse möglichst trocken ist. Eventuell etwas Eiklar untermengen. Olivenöl in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Ränder eines Anrichteringes (ca. 12 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und in die Pfanne geben. Einen Teil der Erdäpfelmasse gleichmäßig 4 bis 6 mm hoch darin verteilen. Rösti bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten, dann wenden und weitere 5 Minuten braten. Den Zubereitungsprozess mit der verbliebenen Masse wiederholen.

Für die Füllung die Karotten schälen und in 5 mm-Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, gehackten Kümmel hinzugeben und kurz anschwitzen. Die Karotten darin bei schwacher Hitze andünsten. Etwas salzen, Gemüsefond zugießen, und die Karotten bissfest köcheln. Abseihen und in eine Schüssel geben.

Für den Guss alle angeführten Zutaten miteinander vermischen. Zu den etwas ausgekühlten Karotten geben. Bei Bedarf mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Die Füllung gleichmäßig auf den Rösti in den Ringen verteilen. Den Blätterteigrand mit verquirltem Ei bestreichen und je 1 Teigstück mit der bestrichenen Seite nach unten auf 1 Rösti legen. Überstehende Blätterteigenden unter die Rösti klappen und leicht andrücken. Die Blätterteigoberfläche mit Ei bestreichen. Die Rösti 15 bis 20 Minuten bei 180 °C backen. (Ober- Unterhitze)

Für die Karottensauce Karotten und Schalotten schälen und klein schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl die Schalotten anschwitzen, die Karotten zugeben und glacieren. Etwas klein geschnittenen Chili und Currypulver nach Geschmack zufügen. Den klein geschnittenen gekochten Erdäpfel dazugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Mit Limettensaft und –

schale aromatisieren und etwas einreduzieren. Anschließend die Kokosmilch zugießen und aufkochen lassen. Mit dem Stabmixer aufmixen und durch ein Sieb passieren  
Die gebackenen Rösti aus dem Rohr nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Mit der Karottensauce servieren.

## **REZEPT LUKAS NAGL**

### **Grießknödel mit Butterbrösel und Rumtopfbeeren**

50 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 500 g Milch, 120 g Butter, 20 g Zucker, 20 g Vanillezucker, Vanillemark, Salz, 125 g Grieß, 2 Eier, geriebene Zitronenschale.

Für die Butterbrösel: 250 g Semmelbrösel, 100 g Butter, 30 g Staubzucker, Zimt, Butter.

Für die Rumtopfbeeren: 300 g gefrorene Beeren (gemischt, z. B. Himbeeren, Holunder, Brombeeren), 2 EL Zucker, 4 EL Rum, 150 ml Apfelsaft, 150 ml Weißwein, Salz, 2 EL Schwarzbrotbrösel, Fenchelsamen (gemahlen).

Zubereitung: Für die Grießknödel Milch, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz aufkochen, dann Vanillemark und Zitronenschale zufügen. Grieß einrieseln lassen und bei häufigem Rühren abbrennen, bis das Fett aus der Masse austritt. Leicht überkühlen lassen, dann die Eier einrühren. Den Brandteig in eine Schüssel geben und zugedeckt für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Butterbrösel die Butter schmelzen. Semmelbrösel, Staubzucker und Zimt vermischen und in der Hand verreiben. Butter zugeben und abermals vermischen. Auf ein Backblech geben und im Rohr bei 150 °C Grad in ca. 15 Minuten braun rösten.

Für die Rumtopfbeeren in einem Topf den Zucker karamellisieren. Beeren und Schwarzbrotbrösel zugeben und mit Fenchelpulver abschmecken. Mit Rum und Weißwein ablöschen und reduzierend einkochen. Mit Apfelsaft auffüllen, Flüssigkeit abermals reduzieren lassen und mit Salz abschmecken.

Aus der Teigmasse Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser in etwa 20 Minuten zugedeckt gar ziehen lassen.

Die Grießknödel vor dem Servieren in den Butterbröseln wälzen und anschließend mit den Rumtopfbeeren anrichten.

