

Rösti vom Hokkaido Kürbis mit Grafschafter Goldsaft, Bresaola und Zwiebelschmand



Zutaten für 4 Personen:

Rösti:

300g geschälter Kürbis
150g geschälte Kartoffeln
1 Zwiebel, grob gerieben
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat
Rapsöl zum Braten

Zwiebelschmand:

200g Schmand
1 kleine rote Zwiebel
fein gewürfelt
50g gehackte Kräuter
(Blatt Petersilie, Schnittlauch,
Estragon)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Sonstiges:

8 Scheiben Bresaola
(luftgetrockneter Rinderschinken)

So wird's gemacht

Die Kartoffeln, den Kürbis und die Zwiebeln mit einer groben Küchenreibe reiben. In ein Küchentuch geben und auspressen. Die Masse würzen und das Ei unterrühren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Temperatur ca. 10 goldbraune Rösti braten.

Schmand mit den gehackten Kräutern und Zwiebelwürfeln verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Bresaola mit Zwiebelschmand einrollen
Feldsalat zum Garnieren