

Gebratener Sprossenkohlsalat mit Spinat und Walnüssen, knuspriger Kartoffel und Bergkäse

Zutaten (für 4 Personen)



500 g Sprossenkohl (oder Flowersprouts vom Vetterhof)
200 g Spinatblätter oder 100 g pürierter Spinat
700 g speckige Kartoffeln (Sorte „Ditta“ vom Vetterhof)
100 g Petersilie
Reichlich neutrales Pflanzenöl
30 g Butter (z.B. von der Sennerei Bregenzerwald in Bezau)
Eine Handvoll Walnüsse
2 Zehen Knoblauch
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz
1 Zitrone
Reifer Bergkäse (das Weiss nimmt u.a. den Käse von Simon und Simone Jäger, Alpe Greussing Wildmoos Bezau)

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und bis zur Verwendung in kaltes Wasser legen. Die Kohlsprossen in einzelne Blätter flücken und wenn nötig waschen. Einen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Spinatblätter ganz kurz darin blanchieren und sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Ausdrücken und mit dem Mixer ganz fein mixen, leicht salzen. Die Petersilie zupfen, die Blätter mit 200 g Öl 10 min lang mixen. Am besten im Standmixer (z.B.: Thermomix oder Vitamix) Durch ein feines Sieb oder Passiertuch langsam abtropfen lassen. Alternativ wie im Video auch die Petersilie kurz blanchieren und anschließend mit einem Stabmixer kurz pürieren.

Die Kartoffeln grob reiben, kurz in lauwarmes Wasser tauchen und in Öl bei hoher Hitze in einer Antihaf Pfanne rösten. Zu einem Rösti formen und langsam weiter rösten. Nach einigen Minuten das Rösti wenden und fertig braten, mit etwas Butter karamellisieren. Das „Fake Rösti“ – wie Erik es im Video nennt – ist eine etwas aufwändigere Variante, bei der man die feinen Kartoffelsticks regelrecht frittiert. Ein „normales“, knuspriges Rösti passt aber genauso gut dazu und eignet sich besser, wenn man das Gericht für mehrere Leute macht.

Eine weitere Pfanne stark erhitzen und die Kohlsprossenblätter mit wenig Öl darin scharf rösten, sodass sie leicht Farbe annehmen, aber noch knackig sind. In eine Schüssel geben und mit Spinatpüree, Petersilienöl, Zitronenschale und Saft, frisch gemahlenem Pfeffer gut durchmischen. Nach Geschmack salzen. In Schalen anrichten, Bergkäse und Walnüsse drüber hobeln. Das Rösti dazu reichen.

*Milena Broger
Erik Pedersen
Weiss
Bregenz
#zäm*