

VIRTUELLE Kochshow

Rezept: Forellenhof Rieker Rudersberg

Bernd Bachofer, Restaurant Bachofer

HAT FÜR SIE ZUBEREITET:

Bärlauchrösti mit geräucherter Lachsforelle, jungen Erbsensprossen und Avocado-Meerrettichcreme

Holen Sie sich jetzt gleich alle Zutaten direkt vom
Waiblinger Wochenmarkt!

Ihre persönliche Einkaufsliste sowie die
Rezeptanleitung finden Sie auf der Rückseite.



EINKAUFLISTE UND ZUBEREITUNG (4 PERSONEN)



FÜR DAS RÖSTI:

- 4–6 Bamberger Hörnchen Kartoffeln
- 1 Prise Maldon Meersalz
- frisch geriebene Muskatnuß
- Traubenkernöl zum Braten
- frischen Bärlauch

FÜR DIE CRÈME:

- 1 reife Avocado
- 2 Essl. Frischkäse
- 1 Teel. Sahne-Meerrettich oder Wasabi aus der Tube
- frischer Bärlauch
- 1 Prise Maldon Meersalz
- Saft und Schalenabrieb von 1 Limette

EXTRA:

- frische Erbsensprossen und frisch geriebener Meerrettich
- 250 g geräucherte Lachsforelle vom Forellenhof Rieker in Rudersberg

Zubereitung:

Für das Rösti die Kartoffeln schälen und roh reiben (grobe Reibe), mit Salz und Muskat würzen und gut einmassieren. Das Wasser aus den Kartoffeln drücken. Den jungen Bärlauch (je nach Saison kann der Bärlauch auch mit frischer Brunnenkresse oder Basilikum ersetzt werden) fein schneiden.

Das Fett erhitzen und die ausgedrückte Kartoffel die ausgedrückte Kartoffel in eine runde Form bringen und direkt in die heiße Pfanne geben (dünne Schicht), darauf dann den Bärlauch streuen und wieder bedecken mit einer dünnen Schicht ausgedrückter Kartoffelmasse. Nun alles schön kross backen lassen (ca. 6–7 Min. pro Seite) – dann wenden und auf der anderen Seite fertig backen, bis auch hier eine krosse Kartoffelschicht entsteht. Der Bärlauch sollte in der Mitte bleiben und dabei nicht direkt angebraten werden. Vor dem Anrichten das Rösti kurz auf ein Küchentuch legen.

In der Zwischenzeit die Avocado halbieren, entkernen und das Avocadofleisch mit einem Löffel in den Mixer geben. Den Limettensaft, den Schalenabrieb, Frischkäse, Meerrettich, den jungen Bärlauch und Salz zugeben und alles lange und fein mixen, bis eine glatte Creme entsteht.

Zum Anrichten eine Nocke von der Avocado-Creme auf das Rösti geben und mitsamt den Forellenscheiben, den Erbsensprossen und dem frisch geriebenen Meerrettich servieren.

**Viel Freude beim Nachkochen wünscht
Bernd Bachofer**



Kochvideo



Rezept



07151/5001 8321



Waiblingen Stadtportal



waiblingenstadtportal

