

# Kartoffelrösti mit Frühlingsgemüse und Pilzrahmsoße

## Zutaten für die Rösti (für 4 Personen):

- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 50 g Kartoffelstärke
- 1 Prise Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- 40 g Butter
- 50 ml Rapsöl

Kartoffeln waschen und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten backen, dann schälen und mit einer Reibe grob in eine Schale reiben. Nach und nach etwas Kartoffelstärke unterheben und mit Salz und etwas Muskatnuss würzen. Die Kartoffelmasse etwas ausdrücken, in Servierringe füllen und andrücken. Jeder Rösti soll circa 1,5 cm hoch sein.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Rösti im Servierring hineinsetzen und bei mittlerer Hitze langsam anbraten. Servierringe entfernen, die Rösti wenden und die andere Seite goldbraun rösten. Zum Schluss Butter dazugeben und die Rösti kurz darin schwenken.

## Zutaten für das Frühlingsgemüse:

- 9 Stangen Spargel
- 1 Bund Radieschen
- 50 ml Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Spargel schälen, die Enden entfernen und die Stangen in grobe Stücke schneiden. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Spargelstücke darin von allen Seiten goldbraun braten. Währenddessen Radieschen putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Spargel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Radieschen mit in die Pfanne geben und mit schwenken.

## Zutaten für die Pilzrahmsoße:

- 200 g Champignons
- 150 g Kräuterseitlinge
- 1 Zwiebel
- 60 g Butter
- 80 ml Weißwein
- 250 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schale Radieschenkresse

Champignons putzen und vierteln. Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einen Topf geben und erhitzen. Die Pilze darin anbraten und leicht würzen. Die Zwiebelwürfel hinzufügen und glasig werden lassen. Dann den Weißwein dazugeben und etwas reduzieren. Sahne in angießen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 02.05.2024

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)