



Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Bündnerfleisch, Birnen und Walnüssen

Ein Rezept von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen):

350 g Kartoffeln (vorwiegend fest kochend)
150 g Hokkaido-Kürbis
2 EL Kartoffelmehl
2 EL Röllchen von Frühlingszwiebeln
1 TL fein gehackter Kurkuma
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Belag:

200 g Bündnerfleisch
2 Birnen (Williams)
2 EL Olivenöl
1 TL fein gehackter Ingwer
2 EL gehackte Walnüsse

Marinade:

3 EL Kürbiskernöl oder Sesamöl
1 EL Zitronensaft
1 EL gerebelter frischer Thymian
1 EL Sanddornhonig

1 Schälchen Kresse

Zubereitung (circa 35 Minuten):

Kartoffeln schälen und zusammen mit dem Hokkaido-Kürbis grob raspeln. Kartoffelmehl, Frühlingszwiebelröllchen und Kurkuma zugeben und alles gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten der Marinade gut verrühren, über die Fleischstreifen geben und vermischen.

Öl in der Pfanne erhitzen und von der Kartoffelmasse kleine Häufchen hineingeben. Mit der Gabel runde, kleine Rösti formen und diese beidseitig goldgelb ausbraten. Die in Spalten geschnittenen Birnen ebenfalls leicht anbraten und auf den Röstis verteilen. Die marinierten Bündnerfleisch-Streifen dekorativ daraufsetzen, mit Kresse bestreuen.

Als Beilage eignet sich z.B. Feldsalat mit einer Federweißer-Öl Marinade.