



Saftige Steaks, Austernpilze und Kartoffeln sind die Hauptbestandteile unseres heutigen Rezepts



Die weichen Stiele der Austernpilze werden entfernt



Der Hut wird zuerst in Streifen geschnitten...



....und dann mit weiteren Schnitten in Würfeln geteilt

Rösti mit Austernpilzen und Steak

Herzhaft gut

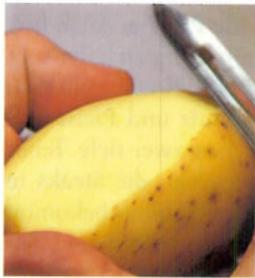
Ja, die Schweizer haben es erfunden. Die Rösti ist ein flacher, in heißem Fett ausgebackener Kartoffelbraten und mit unserem Kartoffelpuffer vergleichbar. Die Rösti wird aber traditionell ohne Ei und Mehl gebraten. Die Frage, ob vorgekochte oder rohe Kartoffeln zum Einsatz kommen, spaltet die Eidgenossen in die Lager Bern und Zürich.

Text und Fotos: Klaus Schneiders

Das berührt unseren Smut Harry de Schepper aber in keiner Weise, er ist Belgier und Belgien ist für eine herzhaft, deftige Küche bekannt. Deshalb verquirlt Harry ein Ei mit einem Schuss Sahne und frischem Schnittlauch und würzt mit Salz, Pfeffer und Muskat. Doch vorher outet er sich noch als Anhänger des Zürcher Rösti-Lagers und verwendet rohe Kartoffeln, die mit einer Reibe in feine Streifen raspelt werden. Diese werden dann gut mit der Ei-Sahne-Mi-

schung verrührt. Als besonderer Rezeptorenreiz kommen noch 100 g feingewürfelte Austernpilze zu der Masse.

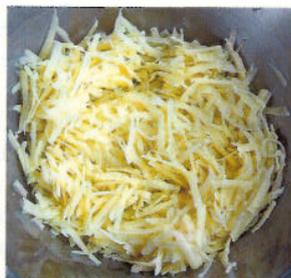
Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und ein Stück Butter dazu geben. „Belgier lieben kräftiges Essen!“, sagt Harry schmunzelnd. Wenn die Butter zerlaufen ist, kommt die Röstmasse in die Pfanne. Während des Bratens mit dem Kochlöffel immer wieder zusammendrücken, um die Masse zu verdichten. Ist die Unterseite krossbraun gebraten, kommt etwas Akrobatik ins Spiel. Die Rösti gleitet aus der Pfanne auf einen Topfdeckel und wird dann auch auf der anderen Seite kross ge-



Die Kartoffeln werden gründlich geschält



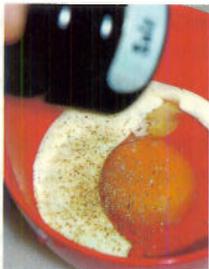
Mit der Reibe in Streifen geraspelt



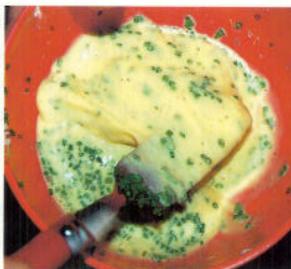
So sieht dann unsere Rösti-Grundlage aus



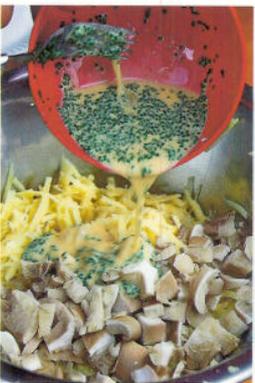
Der Schnittlauch wird fein geschnitten



Ei in eine Schüssel geben und würzen



Dann den Schnittlauch unterheben und gut rühren



Das Ei auf die Kartoffeln und die Pilze geben



Das Ganze gründlich durchmischen



Die Rösti-Masse wird in Butter angebraten



Wendemanöver: Drückt man einen Topfdeckel in der Pfanne auf die Rösti, gelingt das Wenden spielend leicht

vetus®

BATTERIEN: DIE ERSTE WAHL FÜR JEDE YACHT

für alle Vetus Batterien gilt:

- wartungsfrei
- geringe Selbstentladung
- geeignet als Starter- u. Verbraucheratterie
- einsatzbereit geladen
- lange Lebensdauer



Seit Jahrzehnten bewährt, Säurebatterien von 55 bis 225 Amp mit Blei-Calcium-Platten.



Neu: AGM Batterien

Zusätzlich zu allen oben genannten Vorteilen können AGM Batterien deutlich tiefer entladen werden. Anders gesagt, längere Nutzung bei gleicher Batteriekapazität.



Alles weitere rund um das Thema Strom finden Sie im aktuellen Vetus Katalog.

B B BukhBremen GmbH

Telefon +49(0)421 - 53 507-0
Telefax +49(0)421 - 55 60 51

E-Mail info@bukh-bremen.de
Internet www.bukh-bremen.de

Rösti mit Austernpilzen und Steak

Die Zutaten

2 Steaks
300 g Kartoffeln
100 g Austernpilze
100 ml Sahne
1 Ei
Schnittlauch
Muskatnuss
Salz und Pfeffer
Olivenöl und Butter
Kräuterbutter



Das Küchenmaterial

Schneidbrett und Messer
Reibe
Rührschüssel
2 Pfannen
Kochlöffel
Salz- und Pfefferstreuer
Muskatreibe

Die Zubereitung

Die Austernpilze in kleine Würfel schneiden, die Kartoffeln in feine Streifen raspeln und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Das Ei in die Schüssel schlagen, Sahne und Schnittlauch zugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und verquirlen. Kartoffelraspel und Pilze gut damit vermischen. Die Rösti-Masse in der Pfanne auf beiden Seiten in Olivenöl und einem Stück Butter gut anbraten.

Die Steaks in der zweiten Pfanne von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zwischen zwei tiefen Tellern warm halten. Das Rösti auf Tellern portionieren, die Steaks in Streifen schneiden, auf das Rösti drapieren und mit einem Stück Kräuterbutter garnieren und servieren. Guten Appetit!

Die Weinempfehlung

Zum Rösti mit Austernpilzen passt ein trockener Rotwein, zum Beispiel der 2005er Samtrot QbA Trocken von der WG Löwenstein in Württemberg.

braten. Unterdessen kommen die Steaks in die Pfanne. Auch hier weiß Harry eine Finesse, um das Fleisch schön saftig zu halten. Er brät die Stücke von allen Seiten an, wobei eine Kochzange gute Dienste leistet. Dann werden die Steaks mit Salz und Pfeffer gewürzt und kommen zum Warmhalten zwischen zwei tiefe Teller. Die Rösti wird portionsweise auf die Teller gelegt, die Steaks in Scheiben geschnitten und darauf drapiert. Zum Schluss bekommt jede Portion noch einen Klacks Kräuterbutter verpasst und das Mahl kann beginnen.

Kräuterbutter

Natürlich gibt es Kräuterbutter im Kühlregal jeden Supermarktes, doch sie lässt sich ohne großen Aufwand auch selbst herstellen. Das hat den Vorteil, dass man ganz nach eigenem Geschmack zu Werke gehen kann. Am Besten bereitet man seine ganz besondere Kräuterbutter zu Hause zu. Dazu lässt man 250 g Butter auf Zimmertemperatur herunterkühlen, schneidet Schalotten und Knoblauch klein, hackt frische Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Estragon und Kerbel und mischt davon je einen Löffel unter die Butter. In der Küchenmaschine kann dieser Vorgang beschleunigt und intensiviert werden. Danach rollt man die Butter in Alufolie und bringt sie in die gewünschte Form. Die fertige Kräuterbutter kann im Kühlschrank oder der Tiefkühltruhe lange Zeit aufgehoben werden. Guten Appetit!



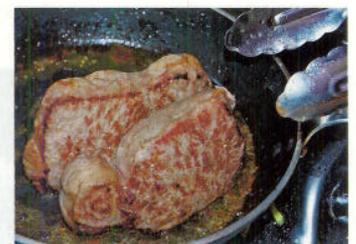
Sieht so schon köstlich aus, ...



...muss aber zurück in die Pfanne



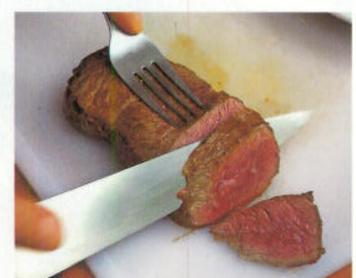
Die Steaks werden gebraten



Die Seiten braten hält den Saft



Die Rösti kommt auf den Teller



Die Steaks in Scheiben schneiden