

LAFER

REZEPTE

Vorspeise (für 4 Personen)

Röstiroulade mit Paprikatarar und Gurkensalat

Röstiroulade:

- 700 g festkochende Kartoffeln
- 1 El Stärkemehl
- Prise Salz un Pfeffer
- 1 rote Zwiebel (ca. 150 g)
- 80 g Butterschmalz
- 2 Pizzaform mind. 18 cm
- 3 Spitzpaprikaschoten
- 2 Schalotten
- 2 Chilischoten
- 3 Knoblauchzehen
- ½ Bund Basilikum
- ½ Bund Koriander
- Messerspitze Chilipulver
- Salz, Pfeffer
- 3 El Olivenöl

Für den Salat:

- 1 Gartengurke
- 1 Spitzpaprika
- 1 rote Zwiebel
- 20 g Meerrettich (gerieben)
- 50 ml Olivenöl
- 60 ml Essig
- Salz und Pfeffer
- 50 g gesalzene Erdnüsse

Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Streifen reiben. Ebenso die rote Zwiebel schälen und auch grob reiben und zu den Kartoffeln hinzugeben. Die Masse mit Stärkemehl, Salz und Pfeffer vermischen. Eine Pizzaform mit 40 g Butterschmalz auf den Grill stellen und die Kartoffelmasse halbieren.

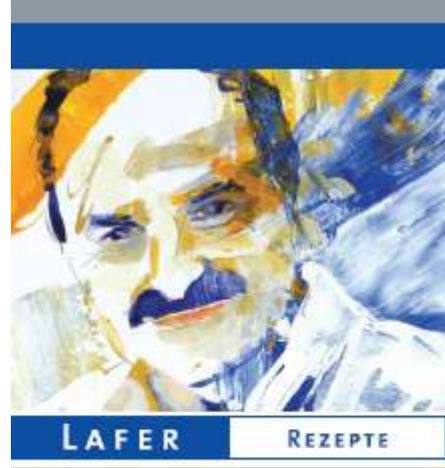
FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafer · Hauptstrasse 10 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 www.lafer.de · e-Mail: office@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



Mit der jeweiligen Hälfte der Masse ein Rösti in der Pizzaform von beiden Seiten gold braun braten. Für das zweite Rösti erneut 40 g Butterschmalz in die zweite Pizzaform geben und das zweite Rösti braten.

Beide auf Küchenpapier zum Abtropfen legen.

Drei Paprikaschoten auf den Grill legen bis sie gar sind und im Anschluss von der Haut befreien. Danach die Paprika vom Kerngehäuse entfernen und glatt streichen. Dann zu einem Tatar klein hacken. Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischoten vom Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Alles dem Tatar begeben.

Knoblauch schälen und ebenfalls nach dem klein hacken zum Tatar begeben.

Basilikum und Koriander waschen und in kleine feine Streifen schneiden. Auch dies danach dem Tatar beifügen. Alles mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Olivenöl würzen.

Das jeweilige Rösti mit dem fertigen Paprikatatar bestreichen und fest zu einer Rolle einrollen und in 4 gleiche Stücke je Rolle schneiden.

Für den Salat eine Gurke waschen und in zwei Hälften schneiden. Das Kerngehäuse entfernen und anschließend in feine Scheiben schneiden. Ebenso die Spitzpaprika vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls, sowie auch die geschälte rote Zwiebel in feine Streifen schneiden.

Alles in eine Schüssel geben und mit dem geriebenen Meerrettich, Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer unterheben.

Die gesalzenen Erdnüsse klein hacken und ebenfalls dem Salat begeben.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafer · Hauptstrasse 10 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 www.lafer.de · e-Mail: office@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER TABLE D'OR