

Rezept für 4 Personen



Zubereitung

Zutaten Chäs Rösti

800 g Geschwellti, am Vortag in der Schale gekocht
 etwas Knoblauch
 4 EL Rapsöl
 Salz, Pfeffer
 2–3 EL Butter
 100 g Schlossberger Käse

Zubereitung Chäs Rösti

Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. Knoblauch schälen und fein schneiden. Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen, die geriebenen Kartoffeln anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas fein geschnittenen Knoblauch sowie Butter dazugeben. Einmal wenden und von beiden Seiten goldbraun braten. Käse grob reiben, auf der Rösti verteilen und im heissen Ofen (220°C) circa 4 Minuten gratinieren.

Zutaten Zwiebelconfit

400 g rote Zwiebeln
 4 Zweige Thymian
 2 EL Butter
 2 EL Rohrzucker
 ½ dl Rotwein
 ½ dl Aceto Balsamico
 Salz, Pfeffer

Zubereitung Zwiebelconfit

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Thymian beigegeben und bei mittlerer Hitze weichdünsten. Zucker darüberstreuen und kurz karamellisieren lassen, mit Rotwein und Balsamico ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei kleiner Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Zwiebelconfit zur Rösti servieren.

Zutaten Gebratene Steinpilze

300 g frische Steinpilze
 2 Schalotten
 1–2 Knoblauchzehen
 2–3 EL Olivenöl
 Salz, Pfeffer
 1 Bund glatte Petersilie
 etwas Zitronensaft
 wenig Steinpilz-Öl

Zubereitung Gebratene Steinpilze

Steinpilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Pilze beifügen und 8–10 Minuten braten, bis die komplette Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Zitronensaft unter die Pilze heben. Pilze mit wenig Steinpilz-Öl beträufeln und zur Rösti servieren.

Zutaten Endiviensalat mit Liebstöckel

1 Endiviensalat
1 Birne
4 EL Olivenöl
½ Zitrone, Saft
1 TL Senf
1 TL Akazienhonig
1 kleine Knoblauchzehe
½ kleine Zwiebel
2 Zweige Liebstöckel
4 Zweige glatte Petersilie
etwas Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Zubereitung Endiviensalat mit Liebstöckel

Salat in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und gut abtropfen lassen. Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Birnenscheiben unter den Salat heben. Für das Dressing Olivenöl, Zitronensaft, Senf und Honig verrühren. Knoblauch schälen und dazu pressen. Zwiebel fein würfeln und begeben. Kräuter fein hacken, begeben und Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salatsauce über den Salat geben.