



## 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

### Zutaten Zwiebelconfit

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

### 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 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.

### Zubereitung Zwiebelconfit

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Thymian begeben 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.

### 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.