



Hauptspeise



Rösti mit Raclettekäse & Birnenkompott

mit Rauchschinken

🕒 15 min Zubereitungszeit

🕒 35 min Kochzeit

🔥 625 kcal pro Portion

••• Mittel

👩‍🍳 Sterneküche C. Rüffer



Zutaten

4 Portionen

1 kg Kartoffeln

60 g Butterschmalz

4 Scheiben Raclettekäse

4 Birnen

30 g Zucker

0,50 Vanillestange

80 g Schinkenspeck

1 Prise Salz & Pfeffer

Zubereitung

- 1 Die Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser für ca. 15 Minuten garen. Die Kartoffeln anschließend pellen und über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.
- 2 Die gekochten Kartoffeln vom Vortag grob reiben. 30 g Butterschmalz in einer kleinen beschichteten Pfanne schmelzen und etwas von den geriebenen Kartoffeln hineingeben. Mit einer Palette einen Rösti formen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die untere Seite schon braun und knusprig ist den Rösti wenden und fertig braten.
- 3 2 Scheiben Raclettekäse auf den Rösti legen, die Pfanne mit einem Deckel abdecken und den Käse schmelzen lassen. Entweder separat gleichzeitig oder im Anschluß von den verbliebenen geriebenen Kartoffeln einen zweiten Rösti zubereiten.
- 4 Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Zusammen mit dem Zucker, der ausgekratzten Vanillestange und 4 EL Wasser in einem kleinen Topf abgedeckt bei schwacher Hitze in 20 Minuten zu einem Kompott verkochen lassen. Die Rösti zusammen mit dem Birnenkompott und dem dünn aufgeschnittenen

Schinkenspeck servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	553kJ /132kcal	2.616kJ /625kcal
Fett	7g	32g
davon gesättigte Fettsäuren	4g	19g
Kohlenhydrate	15g	71g
davon Zucker	6g	27g
Eiweiß	4g	17g
Salz	0g	1g