

Schweizer Kartoffelrösti mit cremigem Pilzragout

Eine richtig gute Schweizer Kartoffelrösti braucht keine komplizierten Zutaten. Entscheidend sind die richtige Kartoffelsorte, eine heisse Pfanne und genügend Geduld, damit sich eine kräftige, goldbraune Kruste entwickeln kann. Für dieses Gericht werden rohe Kartoffeln grob geraffelt, gut ausgedrückt und anschliessend langsam in der Pfanne gebraten. So entsteht eine Rösti, die aussen knusprig und innen angenehm weich ist. Dazu gibt es ein cremiges Pilzragout mit braunen Champignons, Schalotten, Knoblauch und Thymian. Die Pilze werden zuerst kräftig angebraten, damit sie Röstaromen entwickeln, bevor sie mit Weisswein, Gemüsebouillon und pflanzlichem Rahm zu einer aromatischen Sauce verarbeitet werden. Ein wenig Dijon-Senf und Zitronensaft verleihen dem Ragout zusätzliche Tiefe und Frische. Frische Petersilie rundet das Gericht ab. Die Kombination aus knusprigen Kartoffeln und cremigen Pilzen ist unkompliziert, herzhaft und besonders an kühleren Tagen ein wunderbares Essen.

4 Portionen | 60 Min. | 12 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 1000 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend, roh und geschält gewogen)
- 4 EL Rapsöl (zum Braten, auf zwei Pfannen verteilt)
- 1 TL Salz
- 0.25 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 Prise Muskatnuss (frisch gerieben)
- 650 g braune Champignons (geputzt und in 5 mm dicke Scheiben geschnitten)
- 2 Schalotten (fein gewürfelt)
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 EL Rapsöl (zum Anbraten)
- 20 g vegane Margarine
- 100 ml veganer trockener Weisswein (alternativ dieselbe Menge Gemüsebouillon)
- 150 ml Gemüsebouillon
- 250 ml Sojarahm (pflanzliche Kochcreme, ungesüsst)
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL frische Thymianblättchen (fein gehackt)
- 1 TL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 0.5 TL Salz (nach Geschmack anpassen)
- 0.5 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 15 g glatte Petersilie (fein gehackt)
- 5 g frische Petersilie (grob gehackt)
- schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen, nach Geschmack)

Zubereitung

- 01 Kartoffeln vorbereiten: Kartoffeln schälen und auf einer groben Raffel in längliche Streifen reiben. Die geraffelten Kartoffeln portionsweise in ein sauberes Küchentuch geben und kräftig ausdrücken, damit möglichst viel überschüssige Flüssigkeit entfernt wird. Die Kartoffeln nicht waschen, da die natürliche Stärke für den Zusammenhalt der Rösti wichtig ist.
- 02 Röstmasse würzen: Die ausgedrückten Kartoffeln in eine grosse Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Muskatnuss vermengen. Die Masse sofort weiterverarbeiten, damit sie nicht erneut zu viel Flüssigkeit zieht.
- 03 Rösti anbraten: Zwei beschichtete Bratpfannen mit etwa 24 bis 26 cm Durchmesser bereitstellen. Jeweils 2 EL Rapsöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Kartoffelmasse gleichmässig auf beide Pfannen verteilen und mit einem Pfannenwender zu je einer etwa 1,5 bis 2 cm dicken Rösti zusammendrücken. Die Ränder sorgfältig in Form bringen.
- 04 Goldbraune Kruste entwickeln: Die Rösti bei mittlerer Hitze etwa 12 bis 14 Minuten auf der ersten Seite braten. Während der ersten 8 Minuten einen Deckel locker auflegen, damit die Kartoffeln im Inneren garen. Anschliessend ohne Deckel weiterbraten. Die Rösti möglichst nicht bewegen, damit sich eine stabile, goldbraune Kruste bilden kann.
- 05 Rösti wenden und fertig braten: Jeweils einen grossen flachen Teller auf die Pfanne legen und die Rösti vorsichtig darauf stürzen. Anschliessend mit der ungebratenen Seite nach unten zurück in die Pfanne gleiten lassen. Weitere 9 bis 11 Minuten ohne Deckel braten, bis auch die zweite Seite goldbraun und knusprig ist. Bei Bedarf die Hitze leicht reduzieren. Die Kartoffeln müssen vollständig durchgegart sein.
- 06 Champignons kräftig anbraten: Während die Rösti braten, eine grosse, breite Pfanne stark erhitzen. Die Champignons zunächst ohne Fett portionsweise hineingeben und jeweils 3 bis 4 Minuten kräftig anbraten. Erst wenden, wenn die Unterseite gebräunt ist. Die Pilze sollen Röstaromen entwickeln und nicht im eigenen Saft dünsten. Gebratene Pilze vorübergehend auf einen Teller geben.

- 07 Schalotten und Knoblauch anschwitzen: Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren. Rapsöl und vegane Margarine in die Pilzpfanne geben. Schalotten darin etwa 3 Minuten glasig anschwitzen. Knoblauch und Thymian hinzufügen und weitere 30 Sekunden mitbraten.
- 08 Pilzragout ablöschen: Die angebratenen Champignons zurück in die Pfanne geben. Mit veganem Weisswein ablöschen und etwa 2 Minuten kräftig einkochen lassen. Anschliessend die Gemüsebouillon angiesen und alles gut verrühren.
- 09 Cremige Sauce herstellen: Sojarahm und Dijon-Senf hinzufügen. Das Ragout bei mittlerer Hitze etwa 5 bis 7 Minuten offen köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist und die Pilze gleichmässig umhüllt. Falls die Sauce zu dick wird, esslöffelweise etwas Wasser ergänzen.
- 10 Pilzragout abschmecken: Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 15 g gehackte Petersilie unterrühren. Das Ragout nochmals abschmecken. Es soll kräftig pilzig, angenehm cremig und leicht würzig schmecken.
- 11 Rösti anrichten: Die beiden fertigen Rösti jeweils halbieren und auf vier vorgewärmte Teller verteilen. Das heisse Pilzragout teilweise neben und teilweise über die Rösti geben, sodass ein grosser Teil der knusprigen Oberfläche sichtbar bleibt. Mit der restlichen Petersilie und etwas frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.