

Petersilien- und Pastinaken-Rösti mit pochiertem Ei

⌚ 40 Minuten || Mittel



Bild: BVEO

Zubereitungsweise

Röstis: Petersilienwurzel und Pastinaken schälen und raspeln. Gut auswringen, um so viel Flüssigkeit wie möglich zu entfernen. Salz, Pfeffer, gemahlene Haselnüsse, Kurkuma, Stärke und Eier hinzufügen und gut mischen. Die Mischung sollte nicht zu fest sein.

Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen, ein bisschen Öl hineingeben. 1 EL der Rösti-Mischung in die Pfanne geben und in Form bringen. Auf jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten bis sie goldbraun und kross sind. Danach auf ein Küchenpapier legen.

Petersilien-Soße: Petersilie waschen und Blätter vom Stiel zupfen. Die Blätter für 2 Minuten blanchieren. Damit die Farbe erhalten bleibt, gleich in eiskaltes Wasser legen. Gut auswringen, um so viel Flüssigkeit wie möglich zu entfernen. In einer hohen Schüssel Petersilie, Parmesan und Haselnussöl vermischen und mit einem Pürierstab fein mixen.

Pochiertes Ei: Die Eier jeweils in getrennten Behältnissen aufschlagen. Einen Topf mit ca. 4 – 5 cm Wasser und etwas Essig füllen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Mit einem Löffel rühren damit ein Strudel entsteht. Das Ei vorsichtig in die Mitte des Strudels geben. Nach 3 Minuten herausnehmen und mit allen anderen Eiern genauso vorgehen.

Anrichten: Auf einem Teller 2 – 3 Röstis anrichten, das Ei darauf legen, mit frischem Salz und Pfeffer würzen und anschließend die Sauce dazugeben.

Zutaten für 4 Pers.

Für die Röstis

- 4 mittelgroße Pastinaken
- 4 mittelgroße Petersilienwurzeln
- 4 EL Speisestärke
- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- 4 geschlagene Eier
- ein bisschen Kurkuma (je nach Geschmack)
- Salz, Pfeffer

Zum Pochieren

- 4 Eier
- etwas Weißweinessig

Für die Petersilien-Soße

- 1 Bund Petersilie
- 10 g geraspelter Parmesan
- 2 EL Öl (z.B. Haselnuss-Öl)

Petersilien- und Pastinaken-Rösti mit pochiertem Ei



Rösti-Mischung anrühren



Röstis goldbraun anbraten



Ein optisches und geschmackliches Highlight

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEÖ“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.