



Salat aus Mairübchen-Pickles auf Mairübchen-Rösti

Zutaten (für vier Portionen)

Mairübchen-Pickles:

1-2 Mairübchen
Dill
Liebstöckel
1 Zwiebel
Senfkörner
Pfefferkörner
Lorbeer
300 ml Weißweinessig
Salz, Zucker

Mairübchen-Rösti

150 g Kartoffeln, festkochend (roh)
100 g Mairübchen, mit Grün
150 g Kartoffeln, festkochend (gekocht, gepellt und abgekühlt)
1 Ei
Salz
Muskatnuss
1-2 EL Haferflocken

Dressing

Petersilie
Schnittlauch
1 TL Senf
100 ml Walnussöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Sowie

1 großes Einmachglas
Butterschmalz zum Braten
1 Mairübchen, mit Grün

Zubereitung (circa 35 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten)

Die Mairübchen-Pickles einige Tage im Voraus zubereiten. Hierzu die Mairübchen schälen und nach Geschmack in feine Stifte, Scheiben oder Segmente schneiden. Zusammen mit ganzen Dillzweigen, Liebstöckel und in Stücke geschnittener Zwiebel in ein Einmachglas schichten. Für den Sud Senfkörner, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeer, Essig, Salz und Zucker in einen Topf geben und mit etwa 500 Milliliter Wasser aufkochen. Einige Minuten köcheln lassen, dann noch heiß über die Mairübchen geben und das Glas verschließen. Einige Tage durchziehen lassen, sodass die Mairübchen den Geschmack des Suds annehmen können. (Sie sind auch darüber hinaus kühl und dunkel gelagert länger haltbar).

Jetzt Dressing und Rösti zubereiten: Das Verhältnis von rohen und gekochten Kartoffeln bei den Rösti kann nach Belieben angepasst werden. Bei einem höheren Anteil gekochter Kartoffeln können sie besonders viel Sauce aufnehmen, wobei sie deutlich knuspriger werden, wenn mehr rohe Kartoffeln verwendet werden. Die rohen Kartoffeln und die Mairübchen schälen, mithilfe einer Reibe grob raspeln und zusammen in eine Schüssel geben. Das Grün der Mairübchen fein hacken und mit in die Schüssel geben. Auch die gekochten Kartoffeln reiben und dazugeben, ebenso das Ei, Salz und Muskatnuss. Die Konsistenz weiter über die Zugabe von Haferflocken steuern, sodass eine gut formbare und nicht zu flüssige Masse entsteht. Diese in einer Pfanne mit ausreichend Butterschmalz zu einem großen oder mehreren kleineren Rösti ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten und bei Bedarf im Ofen bei 80 Grad Celsius warmhalten.

Die eingelegten Mairübchen dem Sud entnehmen. Für das Dressing einen kleinen Teil des Suds durch ein feines Sieb in ein separates Gefäß geben. Petersilie und Schnittlauch fein hacken und mit Senf zum Sud geben. Unter kräftigem Rühren oder mit Hilfe eines Pürierstabs das Walnussöl einlaufen lassen, bevor das Dressing mit Salz, Pfeffer und Zucker abgeschmeckt wird. Das frische Mairübchen dann schälen, in feine Späne hobeln, mit den eingelegten Mairübchen kombinieren und mit dem Dressing verfeinern. Die Rösti auf Teller geben und den Salat obenauf platzieren. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion

509 kcal – 43 g Fett – 6 g Eiweiß – 24 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Mairübchen-Nuggets mit Mairübchen-Püree

Zutaten (für vier Portionen)

Mairübchen-Püree:

300 g Kartoffeln, mehligkochend

1-2 EL Butter

100 ml Milch

Salz

Muskatnuss

Mairübchen-Nuggets:

2 Eier

Salz, Pfeffer

Paprikapulver

Mehl

Semmelbrösel

Sowie:

1 Bund Mairübchen, mit Grün

Butterschmalz zum Braten

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Garzeiten)

Die Mairübchen schälen, das Grün beiseitelegen und die Knollen in dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden. Die großen mittleren Scheiben für die Nuggets verwenden, die weiteren Abschnitte im Püree verwerten.

Für das Püree die Kartoffeln schälen und würfeln. In kaltem Wasser aufstellen und unter der Zugabe von Salz etwa 20 Minuten kochen, bis sie sehr weich sind. Die Mairübchen-Abschnitte würfeln, dazugeben und mitkochen. Dann abschütten und ausdampfen lassen, bevor sie mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einem feinen Püree verarbeitet werden. Dabei etwas Butter und erwärmte Milch nach Bedarf zugeben, um eine cremige Masse zu erzeugen, die mit Salz und Muskatnuss abgeschmeckt wird. Das beiseitegelegte Grün fein hacken und unter das Püree mischen.

Für die Panierung die Eier mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verquirlen und so viel Mehl hineingeben, dass eine Art Backteig entsteht. Mit einem Pürerstab gelingt dieser immer klümpchenfrei. In diesem Teig die Mairübchen-Scheiben wenden, bevor sie mit Semmelbröseln ummantelt werden. Dabei darauf achten, dass keine Löcher entstehen und ein gleichmäßiger Mantel entsteht. Diese Nuggets dann in ausreichend Butterschmalz knusprig ausbacken und anschließend auf Küchenpapier entfetten.

Die Nuggets zusammen mit dem Püree anrichten und sofort servieren. Dazu passt ein frischer Salat aus Mairübchen-Grün.

Nährwerte pro Portion

604 kcal – 40 g Fett – 12 g Eiweiß – 48 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.