

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Februar 2026 ▪**
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Eva Segner

Rösti mit Madeira-Champignons

Zutaten für zwei Personen

Für die Rösti:

2 festkochende Kartoffeln
 Butterschmalz, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen. Eine Kartoffel mit der gröberen und eine mit der feinen Seite der Reibe reiben. Saft ausdrücken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Kartoffelrieb in einer runden Form/Ausstechring beidseitig goldbraun braten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze:

500 g braune Champignons
 2 Frühlingszwiebeln
 Butterschmalz, zum Braten
 100 ml Madeira
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen, vierteln und in Butterschmalz anbraten, dann mit Madeira ablöschen. Frühlingszwiebeln putzen, fein schneiden und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 EL Crème fraîche
 1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie hacken. Rösti und Pilze als Türmchen anrichten, mit Crème fraîche und Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.