

# Hier und heute



## Gemüserösti mit Petersilien-Aioli und Frühlingssalaten

Den Frühling in den Bergen bringt unser Koch Olaf Baumeister auf den Teller. Er zaubert krosse Gemüserösti wie aus den Alpen, serviert mit einer raffinierten Petersilien-Aioli und Salat mit frühlingshaftem Limettendressing.

### Rezepte

**Krosse Gemüserösti mit Petersilien-Aioli und Frühlingssalaten im Limettendressing**  
von Olaf Baumeister, für zwei Personen

#### Zutaten Rösti

- 350 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 350 g Petersilienwurzeln
- 1 kleine Zwiebel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebene Muskatnuss

#### Zubereitung

Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln schälen und in grobe Streifen reiben (zum Beispiel mit der Vierkantreibe). Die Zwiebel ebenfalls schälen und in sehr feine Streifen reiben.

Beides miteinander mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse nun mit den Händen ausdrücken. Die Masse sollte noch feucht sein.

In einer Pfanne etwa zwei cm hoch Pflanzenöl erhitzen. Die Röstmasse zu kleinen, flachen Rösti formen und in der vorgeheizten Pfanne von beiden Seiten knusprig braten. Die fertigen Rösti auf einem Küchentuch abtropfen lassen und am besten sofort servieren.

Tipp: Statt Petersilienwurzel schmecken auch Karotte, Sellerie, Pastinake.

#### Zutaten Petersilien-Aioli

- 230 ml kaltgepresstes Rapsöl oder ein anderes mildes Pflanzenöl
- 120 ml Sojamilch, ungesüßt
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- 1,5 TL Salz
- 1 TL Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Spritzer heller Balsamico

#### Zubereitung

Die Sojamilch in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Zauberstab langsam mixen. Langsam dabei das Pflanzenöl einlaufen lassen, so dass eine feste Mayonnaise entsteht.

Die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen. Die Mayonnaise mit dem Knoblauch, der Petersilie, Salz, Pfeffer und Essig zu einer kräftigen Aioli abschmecken. Die Sauce sollte recht dickflüssig sein, wenn sie aber zu dick ist, kann man sie mit etwas Kokosmilch verdünnen.

Tipp: Die Aioli ist vegan.

#### Zutaten Salat

Je eine Hand voll feine Frühlingssalate z.B. Frisee, Kopfsalat, Rucola, Lollo Rosso, frische Kräuter und Radieschen pro Person.

# Hier und heute



## Zutaten Limettendressing

- 200 ml kaltgepresstes Olivenöl
- 100 ml Limettensaft
- 100 ml Holunderblütensirup, alternativ Läuterzucker
- 1 TL Senf
- 1 Messerspitze fein gehackte Chilischote
- Salz

## Zubereitung

Alle Zutaten mischen und zu einer feinen Vinaigrette glattrühren. Guten Appetit!