Rösti mit Spiegelei

Rösti mit Ei

Die Wilde Henne von Wildes Poulet hat mir erklärt, wie man richtige Rösti zubereitet. Als Schweizerin – sogar noch aus dem Emmental – wird sie das wohl wissen. Als erstes musste ich lernen, dass Rösti weiblich sind – es ist eine Rösti –, und dass es einen Plural nicht gibt, auch wenn man mehrere Rösti zubereitet, es sind immer nur die Rösti. Als zweites lernte ich, dass für Rösti nie Bindemittel welcher Art auch immer verwendet werden, sonst sind es keine Rösti. Rösti bestehen aus Pellkartoffeln – rohe Kartoffeln sind auch möglich – und Salz und werden in Butterschmalz leicht gebraten. Letzteres hatte ich leider nicht zur Verfügung, ich habe dafür Schweineschmalz verwendet. Serviert werden Rösti normalerweise mit einem Spiegelei, das direkt auf die Rösti gegeben wird.

Zutaten für 1 Person:

- 5 kleine, festkochende Pellkartoffeln
- 1 Ei

- Salz
- Schweineschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 25 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann die Haut abpellen. Auf einer Küchenreibe grob raspeln. Jetzt schon leicht salzen, aber dabei nicht verrühren. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelspäne hineingeben. Mit einem Pfannenwender leicht in Form bringen und etwas glatt drücken. Dann salzen. Auf mittlere Temperatur herunterdrehen und etwa 10 Minuten kross anbraten. Wenn die Rösti am Rand gut gebräunt ist, einen Teller, der kleiner als die Pfanne ist, auf die Rösti legen und alles mitsamt der Pfanne wenden – die Kartoffelspäne saugen das meiste vom Schweineschmalz beim Anbraten auf. Dann in die Pfanne wieder etwas Schweineschmalz geben und die Rösti auf der anderen Seite hineinrutschen lassen. Wieder etwa 10 Minuten bei mittlerer Temperatur kross braten, bis auch auf dieser Seite der Rand kross aussieht. Die Rösti – sie hat durch das Braten nun etwas Stabilität und Festigkeit – mit dem Pfannenwender herausheben, auf einen Teller geben und warmstellen. Wenn man möchte, kann man etwas Butter über die Rösti streichen, damit sie schön glänzt.

Dann in der gleichen Pfanne ein Spiegelei braten – möglichst schön dekorativ in einem Spiegeleiring –, dieses salzen, auf das Rösti legen und alles servieren.