



Wirz-Rösti mit Fonduta

Der würzige Wirz verleiht der Rösti einen rustikalen Geschmack. Man mag ihn, oder eben nicht. Er muss vorab gut gedämpft werden, er wird dabei auch etwas milder.

Die Fonduta wird mit Butter, Milch und Eigelb zubereitet und stammt aus den Westalpen - Savoyen, Piemont und Aostatal. Sie ist vielleicht das Vorbild für das schweizerische Fondue. Die Fonduta ist aber weicher und sämger als dieses. Hauptzutat ist natürlich Käse, vorzugsweise der leicht schmelzende Fontina aus dem Aostatal, auch Freiburger Vacherin wäre sehr gut geeignet. Beide sind nicht überall erhältlich, so kann auch ein guter, würziger und vollfetter Halbhartkäse verwendet werden. Ich habe die Fonduta mit dem rezenten Sternenberger der Käserei Preisig zubereitet - War prima!

Zutaten (pro Portion)

250g	Kartoffeln festkochend
30g	Zwiebel
70g	Wirz gerüstet
1El	Bratbutter
	Salz
80g	Halbhartkäse
20g	Tafelbutter
7cl	Milch
1	Eigelb
1/2Tl	Maizena
	Pfeffer, Muskatnuss
	Paprika

Zubereitung

Käse zu kleinen Würfelchen (3-4mm) schneiden und in der Milch für ca. 3 Stunden

einlegen.

Kartoffeln knapp gar kochen und ganz auskühlen lassen.

Wirz ca. 1cm grossen Blättchen schneiden. Dabei Strunk und dicke Blattrippen herausschneiden. Im Dampfsieb zugedeckt ca. 40 Minuten garen, bis er ganz weich ist. Auskühlen lassen.

Zwiebel hacken und in reichlich Bratbutter andünsten. Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben und mit dem Wirz vermischen. In die Pfanne geben, und ca. 3-4 Minuten bräteln lassen, dabei salzen und ab und zu wenden. Zu einem Kuchen formen und weiterbraten bis die Rösti eine schöne Kruste zeigt. Rösti mit Hilfe eines Tellers wenden und fertigbraten.

3El kalte Milch mit Maizena vermischen.

Butter in eine Schüssel geben und über einem leicht simmernden Wasserbad schmelzen lassen. Käse mit der Milch zur Butter geben, mit Maizena angerührte Milch zugeben. Ständig rühren, bis der Käse geschmolzen ist (das geht schnell: ca. 3-4 Minuten). Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Eigelb unterrühren.

Rösti anrichten und mit der Fonduta übergiessen. Mit Paprika bestreuen.







