

*Mediterranes Gemüse-Potporri auf
Rösti mit Maispoulardenbrust*

2 Personen

2 EL Butter

600 g Gschwellti

1 TL Salz

1 gelbe Zucchini

1 grüne Zucchini

1 rote Zwiebel

4 EL Olivenöl

Fleur de Sel

150 g Cherrytomaten

1 Maispoulardenbrust

3 Blätter Salbei

1 Zweig Rosmarin

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 EL Olivenöl

1 EL Butter

½ Bund Petersilie

2 EL Butter in einer Bratpfanne erhitzen, Gschwellti schälen, mit der Röstiraffel raffeln und salzen, in die Butter geben, 5 Min. unter umrühren braten. Zu einem Kuchen formen, nach 6-8 Min. wenden und 10 Min. weiter braten.

Inzwischen die Zucchini halbieren und in Scheiben schneiden, Zwiebel halbieren und in Schnitze schneiden. Mit 4 EL Olivenöl beträufeln, salzen. Im Ofen bei 160 Grad 15 Min. knackig garen. Tomaten halbieren, 5 Min. vor Ende der Garzeit dazu geben.

Zwischen der Haut und dem Brutfleisch der Poulardenbrust Salbei und Rosmarin geben, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen, Brust anbraten und im Ofen 15 Min. zu Ende garen. Petersilie in Olivenöl kurz ansautieren.

Gemüse auf der Rösti verteilen, Poulardenbrust aufschneiden, darauf geben. Gebackene Petersilie darauf verteilen.