



Plain in pigna mit Gartensalat an Himbeerdressing

Nina Padrun aus Lavin verwöhnte ihre Gäste in der TV-Serie «SRF bi de Lüüt – Landfrauenküche» mit feiner Engadiner Hausmannskost. Zu den typischen einheimischen Spezialitäten gehört auch die Ofenrösti «Plain in pigna».

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten

Plain in pigna

- 600 g festkochende Kartoffeln, geschält
- 150 g Speckwürfelchen
- 1 TL Salz
- 2 EL Mehl
- 20 g Butter, geschmolzen
- 30 g Salsiz, fein geschnitten

Gartensalat

- 4 EL Rapsöl
- 4 EL Himbeeressig
- 1 TL Senf
- 1 TL Salatkräuter
- 1 TL Kräutersalz
- Blatt- oder Kraussalat, in mundgerechte Stücke gebrochen
- 2–3 Karotten, geraffelt
- 2 Tomaten, in Würfelchen geschnitten
- 1 Kohlrabi, geraffelt

Zubereitung

1. Für die Plain in pigna den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen.
2. Die Kartoffeln mit der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln. Die Speckwürfelchen, das Salz, das Mehl und die geschmolzene Butter hinzufügen. Alles von Hand mischen. In acht Portionen teilen, auf die Bleche verteilen und daraus runde Plätzchen formen.
3. Im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen. Die Salsizscheiben darauf verteilen und noch weitere 5 Minuten backen.
4. Das Rapsöl mit dem Himbeeressig mischen, dann den Senf und die Kräuter und Gewürze hinzugeben. Gut mischen beziehungsweise schütteln.

Anrichten

Den Salat und das Gemüse auf Vorspeisentellern anrichten und die Sauce darüber verteilen.
Die Plain in pigna dazu anrichten.

Aus dem Buch: «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>