

# Labskaus mit Jakobsmuschel und Wachteleiern

**Für zwei Personen**

**Für den Labskaus:**

4 große mehligk. Kartoffeln

4 Schalotten

150 ml Milch

300 g Corned-Beef

1 vorgekochte Rote-Bete

50 g Butter

1 EL Butterschmalz

1 große Essiggurke

Salz, Pfeffer

**Für die Jakobsmuscheln, Wachteleier:**

4 Jakobsmuscheln, ausgelöst

Rosa Pfefferbeeren

6 Wachteleier

Meersalz

2 EL Butterschmalz

Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 rohe, kleine Rote Bete

Kartoffeln schälen, grob würfeln und 20 Min. in Salzwasser kochen.

Schalotten abziehen, fein schneiden und in Butterschmalz andünsten. Das Corned Beef dazu geben und krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sehr dünne Scheiben der Roten Bete abschneiden, den Rest klein würfeln und kurz vor Ende der Kochzeit zu den Kartoffeln geben. Wasser abgießen, Milch und Butter hinzufügen und grob stampfen. Gewünschte Konsistenz mit Milch einstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Corned Beef mit Schalotten hinzufügen, warm halten.

Jeweils 3 Wachteleier vorsichtig öffnen und in eine kleine Schale geben. Aus der Schale in eine Pfanne gießen und als Spiegelei in Butterschmalz bei mittlerer Hitze braten. Parallel Jakobsmuscheln in sehr heißer Pfanne kurz beidseitig anbraten. Beides mit grobem Salz bestreuen, rosa Pfeffer zerdrücken und auf die Jakobsmuscheln geben, Wachteleier mit grobem Pfeffer bestreuen. Jakobsmuscheln eventuell auf Küchenpapier abtupfen.

Essiggurke in Scheiben schneiden. Die rohe Rote Bete in feine Scheiben hobeln.

Labskaus mit Wachteleiern, Jakobsmuschel sowie Rote Bete und Essiggurke auf Tellern anrichten und mit der rohen Rote Bete servieren.

Martin Rütze am 01. Februar 2016