

# Kartoffel-Stampf mit Endivie und pochiertem Ei

**Für zwei Personen**

**Für das Kartoffel-Stampes:**

500 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	50 g Butter
250 g geräucherter Schweinebauch	1 EL ÖL	1 TL Muskat
Salz	Pfeffer	

**Für den Endivien-Salat:**

1 Kopf Endiviensalat	1 Zwiebel	2 EL Milder Essig
1 EL Olivenöl	1 EL scharfer Senf	Salz, Pfeffer

**Für das pochierte Ei:**

1 Ei	Essig
------	-------

**Für das Kartoffel-Stampes:**

Kartoffeln schälen und ca. 20 Minuten in einem Topf mit Salzwasser kochen lassen. Anschließend die Kartoffeln stampfen und mit Butter und Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Schweinebauch in Würfel schneiden und auslassen.

**Für den Endivien-Salat:**

Salat abbrausen und trocken wedeln. In feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Aus dem Essig, Olivenöl, Zwiebel und Senf eine Marinade anrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermengen.

**Für das pochierte Ei:**

Einen Topf mit Wasser zum köcheln bringen. Essig hineingeben und mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen. Das Ei vorsichtig hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Den Endivien-Salat unter den Stampes rühren und mit dem Speck auf Tellern anrichten. Das pochierte Ei darauf legen und servieren.

Dominik Herden am 22. Februar 2017