

Rührei mit Bratkartoffeln und Grie-Soß-Schaum

Für zwei Personen

4 festk. Kartoffeln	2 Eier	300 g Crème-fraîche
100 g saure Sahne	50 g glatte Petersilie	50 g Sauerampfer
50 g Schnittlauch	50 g Kerbel	50 g Kresse
50 g Borretsch	50 g Pimpernelle	1 EL Dijon-Senf
2 EL Bindemittel	Cayennepfeffer	grobes Meersalz
Butter	Salz	Pfeffer

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Kartoffeln würfeln und goldbraun anbraten. Mit Salz würzen.

Für den Grie-Soß-Schaum Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. Crème fraîche, Saure Sahne, Senf und Kräuter in einem Mixer pürieren, mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer würzen, Bindemittel unterrühren und in eine Espuma-Flasche füllen.

Für das Rührei Eier aufschlagen, verquirlen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter erhitzen, Eier hinzufügen und kurz stocken lassen.

Rührei und Frankfurter-Grüne-Sauce-Schaum zum Servieren in Espressotassen geben. Bratkartoffeln daneben anrichten.

Tobias Beck am 23. November 2016