

Tiroler Erdäpfel-Gulasch mit grünem Salat

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

700 g speckige Kartoffeln	60 g Speck in Würfeln	200 g Zwiebeln
1 Paar Debreziner	1 Ei	30 g Butter
2 Knoblauchzehen	2 TL Tomatenmark	2 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Prise gemahlener Kümmel	2 Lorbeerblätter	1 Zitrone
750 ml Gemüsefond	1 EL Apfelessig	1 TL gerebelter Majoran
4 Zweige krause Petersilie	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	1 weiße Zwiebel	1 EL Joghurt
50 ml Weißweinessig	1 TL flüssiger Honig	1 TL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Die geschälten Kartoffeln vierteln. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Debreziner in kleine Scheiben schneiden. In einem Schmortopf Butter erhitzen, den gewürfelten Speck und die Zwiebeln darin hellbraun anschwitzen.

Debreziner, Kartoffeln, Knoblauch, Tomatenmark, Paprikapulver und Kümmel dazugeben und kurz durchrösten. Lorbeerblätter und Zitronenschale einlegen und mit Fond aufgießen. Das Erdäpfelgulasch zugedeckt weich kochen.

In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen. Die Eier im Öl als Spiegelei backen und mit einem Ausstechring ausstechen.

Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Majoran, Essig, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Für den Salat:

Den Salat vom Strunk befreien und die Blätter grob zupfen. Die Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden und fein würfeln.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Gurke waschen und mit einem Sparschäler feine Scheiben abhobeln.

Aus Joghurt, Weißweinessig, Honig, Senf und Schnittlauch eine cremige Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Salat mit Zwiebel und Paprika mischen und mit dem Dressing vermengen.

Die Gurkenscheiben ringförmig auf der dünnen Seite aufstellen und mit dem grünen Salat füllen. Das Erdäpfel-Gulasch auf Tellern anrichten, den grünen Salat separat reichen und servieren.

Matthias Steiner am 18. Dezember 2017