

Kartoffel-Klöße mit Rührei, Speck und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Kartoffelklöße:

500 g mehlig. Kartoffeln	1 Ei	50 g Kartoffelstärke
100 g Mehl	Muskatnuss	Salz

Für den ausgelassenen Speck:

100 g grüner Speck

Für den Gurkensalat:

1 Schlangengurke	1 kleine Zwiebel	1 Limette
200 ml Kondensmilch	1 Bund glatte Petersilie	30 g ferment. Kampot-Pfeffer
Salz		

Für das Rührei:

3 Eier	250 g Sahne	Pflanzenöl
Salz		

Für die Kartoffelklöße:

Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und eine Hälfte in kochendem Salzwasser garen. Die andere Hälfte fein reiben und mit einem Leinentuch die Feuchtigkeit ausdrücken. Gekochte Kartoffeln aus dem Wasser heben, ausdampfen lassen und dann in einer großen Schüssel stampfen. Mit geraspelten Kartoffeln, Ei, Salz und geriebener Muskatnuss vermengen. Kartoffelstärke und Mehl hinzufügen und zu einem Kloßteig kneten. Klöße länglich formen und in das nicht mehr kochende Kartoffelwasser geben. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie fertig.

Für den ausgelassenen Speck:

Speck in kleine Würfel schneiden und einer Pfanne ohne Öl auslassen.

Für den Gurkensalat:

Gurke waschen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden.

Scheiben salzen und 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Fermentierten Kampot-Pfeffer mit der flachen Klinge eines Messers leicht andrücken. Limette waschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Zwiebel, Petersilie, Limettensaft, Limettenabrieb und Pfeffer mit Kondensmilch vermengen.

Wasser der Gurken abschütten und Gurken mit Dressing vermischen.

Für das Rührei:

Eier in ein Rührgefäß aufschlagen und mit Sahne und Salz verquirlen. Ei in einer mittel warmen Pfanne langsam zu stocken lassen.

Abschließend Kartoffelklöße und Rührei in der Speck-Pfanne schwenken.

Lars Eickmeyer am 01. August 2022