

Bratkartoffeln mit Räucher-Forelle und Radieschen

Für vier Personen

1 EL Essig	1 Zitrone, unbehandelt	100 g Schmand
1 TL Senf, grob	200 g Radieschen, ohne Grün	1 Kopfsalat
1 Bund Schnittlauch	600 g Kartoffeln, La Ratte	2 Zwiebeln, rot
500 g Forellenfilets, geräuchert	4 Stangen Frühlingslauch	8 Wachteleier
20 g Butter	Pfeffer, Sonnenblumenöl	Muskatnuss, Kümmel
Zucker, Salz		

Aus Essig, Saft und Abrieb der Zitrone, Schmand, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker eine Salatmarinade herstellen. Die Radieschen mit einem Hobel in dünne Scheibchen schneiden. Den Kopfsalat waschen, schleudern und in dem Dressing marinieren. Den fein geschnittenen Schnittlauch erst zum Schluss unterheben. Die Kartoffeln mit Kümmel und Salz in der Schale kochen und anschließend in gleichmäßige Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl anbraten. Dabei darauf achten, dass die Pfanne nicht zu oft geschwenkt wird und die Kartoffeln auch wirklich braten können! Wenn die Kartoffeln schon schön gebräunt sind kommen die in Streifen geschnittenen Zwiebeln hinzu und alles zusammen wird schön kross weitergebraten. Erst jetzt mit Salz und Muskat würzen. Unmittelbar vor dem Servieren die Kartoffeln noch mal auf Küchenpapier geben und entfetten. Zurück in die Pfanne und erst jetzt die Forelle und den fein geschnittenen Frühlingslauch hinzugeben. Er soll nur mit erwärmt werden, nicht zu lange, da das Räucheraroma sonst zu penetrant wird. Die Wachteleier in einer beschichteten Pfanne wie Spiegeleier braten. Sofort servieren!

Mario Kotaska am 04. Mai 2012