

Bratkartoffel-Salat mit pochiertem Eigelb und Croutons

Für 4 Personen

500 g La Rate Kartoffeln	4 EL Olivenöl	2 Schalotten
300 ml Geflügelbrühe	3 EL süßer Senf	1 EL Estragonessig
Salz, Pfeffer	1 Bund Radieschen	1/2 Bund Schnittlauch
2 Brezeln	2 EL Butter	4 Eier

Kartoffeln waschen und gut bürsten. Dann in gleichmäßige Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl langsam goldgelb braten. Schalotten schälen, fein würfeln und kurz vor Ende der Garzeit mit zu den Kartoffeln geben und anbraten. Alles aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. Für die Vinaigrette die Geflügelbrühe erwärmen. Den süßen Senf und das restliche Olivenöl einrühren und mit Estragonessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing warm über die Kartoffelscheiben geben und eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann nochmals abschmecken. Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit den Radieschen unter den Salat heben. Brezeln in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter knusprig braten. Eier trennen, das Eigelb in eine Schöpfkelle geben und in siedendem (nicht kochenden) Wasser ca. eine Minute pochieren. Den Bratkartoffelsalat auf Tellern anrichten, das pochierte Eigelb vorsichtig darauf setzen, leicht salzen, Brezelcroutons darüber streuen.

Michael Kempf Freitag, 19. September