

Kartoffel-Pfannkuchen mit Lauch-Gemüse und Spiegelei

Für 2 Personen

200 g Kartoffeln	1 EL Mehl	2 Eier
ca. 150 ml Milch	Salz, Pfeffer	1 Eiweiß
ca. 3 EL Butterschmalz	1 Stange Lauch	80 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne	Muskat	1 EL Butter
2 Eier		

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln durch die Presse drücken. Kartoffeln in einen Mixer geben, 1 EL Mehl, 1 Ei und Milch zufügen und kurz aufmixen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiß steif schlagen und untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig kleine Pfannkuchen ausbacken. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Lauch in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und 3 bis 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Eier auf einen Teller schlagen und in die schäumende Butter gleiten lassen. Das Feuer sollte schwach gehalten werden, damit das Eiweiß nicht zu früh bräunt. Spiegeleier sollten einen zarten braunen Rand haben und das Eigelb wachsweich sein. Kartoffel-Pfannkuchen mit Lauchgemüse und Spiegelei anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 01. Oktober 2009