

# Getrüffelter Kartoffel-Stampf mit Estragon-Ei und Gurke

**Für 4 Personen**

**Für den Kartoffelstampf:**

400 g Kartoffeln, mehligk.	1 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt
Salz	100 g Butter	Trüffelöl, Pfeffer

**Für die Gurken:**

2 Vespurgurken	1 EL Butterschmalz	Himbeeressig
Salz	Pfeffer	

**Für das Estragon-Ei:**

1/2 Bund Estragon	2 EL Butter	4 Eier
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln und Knoblauch schälen.

Kartoffeln, Knoblauch und Lorbeerblatt mit Salzwasser bedeckt in einen Topf geben und zuge-  
deckt aufkochen. Bei mittlerer Hitze weich kochen. 3 Inzwischen Gurken waschen und trocken  
reiben. Gurken längs halbieren. Die Kerne entfernen.

Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen. Die Gurkenstücke im heißen Butterschmalz kurz  
kräftig anbraten. Essig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen. Knoblauch und Lorbeerblatt entfernen.

Kartoffel und Butter in eine Schüssel geben und fein zerstampfen. Mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer  
abschmecken. Kurz warm stellen.

Für die Eier Estragon kalt abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Estragon  
fein schneiden.

Eine Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen. Butter darin erhitzen und die Eier einschlagen. Bei  
reduzierter Temperatur langsam zu wachsweichen Spiegeleiern braten.

Estragon über die Eier streuen. Eier mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kartoffelstampf mittig auf vier Teller verteilen. Estragon-Eier darauf setzen. Mit geschmor-  
ten Gurkenstückchen anrichten und servieren. Besonders gut schmeckt der Stampf, wenn ein  
fein geriebener Apfel untergerührt wird.

Rainer Klutsch am 31. August 2018