

Wirsing-Kartoffel-Frikadellen mit Spiegelei

Für vier Personen

800 g Kartoffeln	1 TL Kümmelsaat	0,5 Bund Petersilie
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Kopf Wirsing
60 g Butter	2 EL Mehl	150 g Semmelbrösel
2,5 TL Butterschmalz	4 Eier, frisch	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Knapp mit Wasser bedeckt und mit jeweils einem Teelöffel Salz und Kümmel zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten kochen. Inzwischen die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Wirsing halbieren und eine Hälfte beiseite stellen. Die andere Wirsinghälfte (circa 400 Gramm) putzen und den Strunk entfernen. Den Kohl achteln und in Streifen schneiden. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Wirsing darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Bei geschlossenem Deckel drei bis vier Minuten zusammenfallen lassen. Nun die Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerdrücken. Wirsing-Mischung, Mehl und Petersilie zugeben gründlich mischen. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in acht Portionen teilen und daraus Frikadellen formen. In Semmelbröseln wenden und im heißen Butterschmalz nacheinander drei bis vier Minuten knusprig und goldbraun braten. In einer zweiten Pfanne die restliche Butter schmelzen und die Eier in die Pfanne schlagen. Vier Spiegeleier braten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Frikadellen auf Tellern anrichten, mit einem Spiegelei belegen und servieren.

Horst Lichter am 12. Januar 2013