

# Stielmus-Kartoffel-Untereinander mit Eisbein, Spiegelei

## Für 4 Portionen

1 Staude Stielmus	4 mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel
125 g Creme-frâiche	Muskatnuss	300 g gepökelttes Eisbein
5 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter	4 Eier
4 Essiggurken	1 Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ EL Butter
Öl, Küchenring		

Eisbein für ca. 2 Stunden mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern bei sanfter Hitze köcheln lassen und anschließend abkühlen lassen.

Stielmus waschen, Blattgrün von den Stängeln entfernen.

Dann zuerst die Stängel für 2-3 Minuten in gesalzenem Wasser blanchieren, danach für zwei weitere Minuten das Blattgrün dazugeben.

Alles mit der Schaumkelle herausholen und in Eiswasser abschrecken; das Kochwasser aufbewahren.

Gut abtropfen lassen und anschließend in Stücke schneiden.

Kartoffeln würfeln und im Stielmuswasser garkochen, anschließend abgießen.

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten.

Dann zu den gekochten Kartoffeln geben, alles Stampfen, dabei mit Salz, Muskatnuss und weißem Pfeffer abschmecken sowie Creme frâiche und eine Nocke Butter unterrühren.

Parallel den Stielmuss blanchieren und kalt abschrecken, dann fein hacken.

Eisbein vom Fett befreien und das schiere Fleisch in kleine Stücke schneiden; zusammen mit dem Stielmus unter die Kartoffelmasse heben.

In einer Pfanne Spiegeleier zubereiten.

## Anrichten:

Essiggurken im Fächer aufschneiden, untereinander auf Tellern anrichten.

Spiegeleier mit Hilfe eines großen Küchenrings ausstechen und auf dem Stampf platzieren; mit Essiggurke und Petersilienzweig garnieren.

Björn Freitag am 13. August 2022