

Strammer Max auf Gemüse-Rösti

Für 4 Personen

450 g Kartoffeln, festk.	2 Zucchini, mittelgroß	8 EL Olivenöl
Salz	weißer Pfeffer	Muskatnuss
1 EL Blütenhonig	2 EL weißer Tomatenessig	1 Bund gebleichter Löwenzahn
4 Eier	4 Scheiben Saftschinken	

Kartoffel schälen, waschen und abtropfen lassen. Einen Zucchini putzen, waschen und trocken reiben.

Kartoffeln und Zucchini auf einer Röstireibe (oder grobem Gemüseraspel) reiben.

Raspel mit 2 EL Olivenöl mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Mit Hilfe eines Metall-Garnierings (Ø 10 cm) in der Pfanne aus der Kartoffel-Zucchini-Masse vier etwa 1,5 cm hohe Rösti formen. Im heißen Öl von beiden Seiten sacht goldbraun und gar braten.

In der Zwischenzeit für den Salat aus Honig, Essig, und 4 EL Olivenöl eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Löwenzahnsalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Salat trocken schleudern.

Übrigen Zucchini putzen, waschen, trocken reiben und in feine Stifte schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini-Stifte darin unter Wenden mit noch leichtem Biss dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini und Löwenzahnsalat mit der Honig-Vinaigrette marinieren.

Rest Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Metallring in die Pfanne setzen. Eier einzeln aufschlagen und jeweils im Metallring sacht braten.

Die Schinkenscheiben in der Pfanne leicht erwärmen.

Rösti auf 4 vorgewärmte Teller setzen. Die Schinkenscheiben darauf legen. Die Spiegeleier auf den Schinken setzen.

Den „Strammen Max“, Löwenzahn- und Zucchini-Salat anrichten.

Jörg Sackmann am 26. Juni 2018