

Kartoffel-Geröstel mit Winter-Salat

Für 4 Personen

Für das Kartoffelgeröstel:

800 g Kartoffeln, festk.	Salz	2 rote Zwiebeln
100 g geräuch. Bauchspeck	150 g Champignons	1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie	4 EL Butterschmalz	2 EL Butter
4 Eier	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Kartoffel, mehligk.	1 Schalotte	200 ml Gemüsebrühe
100 g Feldsalat	2 Chicorée	3 EL Olivenöl
2 EL Apfelessig	1 TL scharfer Senf	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Für das Kartoffelgeröstel die Kartoffeln waschen, in leicht gesalzenem Wasser kochen. Dann pel-
len und auskühlen lassen. Tipp: Man kann auch gekochte Kartoffeln vom Vortag verwenden.

Für das Salatdressing die Kartoffel waschen, schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.
Schalotte schälen und fein schneiden.

Kartoffelstücke und Schalotte mit der Gemüsebrühe in einen Topf geben und ca. 15 Minuten
weichkochen.

In der Zwischenzeit Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Chicorée waschen, vier-
teln, den Strunk ausschneiden. Die Blätter in 2 cm breite Streifen schneiden.

Weich gekochte Kartoffelwürfel mit Schalotte und Brühe fein pürieren. Öl, Essig und Senf un-
termischen und das Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Rote Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Speck in feine Streifen oder Würfel schnei-
den. Pilze putzen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Gegarte und gepellte Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

In einer beschichteten Pfanne 3 EL Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun
schwenken. Mit Salz würzen.

In einer weiteren Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen, die
Speckstreifen und Pilze zugeben und braten.

Für die Spiegeleier Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Eier nach-
einander am Pfannenrand aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen. Bei mäßiger
Hitze die Spiegeleier langsam braten, mit Salz und Pfeffer würzen

Die Speck-Pilze zu den Kartoffelwürfeln in die Pfanne geben und die Kräuter untermischen.

Feldsalat und Chicorée in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffeldressing marinieren.

Kartoffelgeröstel auf Teller geben, je ein Spiegelei obenauf geben und mit dem Salat servieren.

Otto Koch am 02. Januar 2020