

Bratkartoffel-Salat mit Speck-Chips und pochiertem Ei

Für 4 Personen

Für den Salat:

| | | |
|--------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 1 kg Kartoffeln, festk. | Salz | 1 Zwiebel |
| 60 ml Weißweinessig | Zucker | Pflanzenöl |
| 1/2 Bund Dill | 1/2 Bund glatte Petersilie | 1/2 Bund Schnittlauch |
| 2 Gartenkresse Schälchen | 1 EL Senf | 150 ml Gemüsebrühe |
| Pfeffer | 1/4 Salatgurke | 4 Radieschen |
| 3 Lauchzwiebeln | | |

Für Speck und Eier:

| | | |
|----------------------------|--------------------------|----------------|
| 100 g geräuch. Speck, dünn | 1 Spritzer Weißweinessig | 4 frische Eier |
|----------------------------|--------------------------|----------------|

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen, anschließend abschütten, pellen und auskühlen lassen.

Tipp: Dies kann man auch gut am Vortag machen.

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Essig mit knapp der gleichen Menge Wasser in einen Topf geben und pikant mit Salz und Zucker abschmecken. Den Sud aufkochen, die Zwiebelringe in den Sud geben, den Topf vom Herd ziehen und die Zwiebelringe im Sud erkalten lassen.

Für die Speckchips den Speck auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Backpapier bedecken und mit einer Auflaufform o.ä. beschweren damit sich die Chips nicht zu sehr wellen. Im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten knusprig garen.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Speiseöl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldbraun braten.

Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Dill und Petersilie abzupfen, Schnittlauch fein schneiden. Jeweils einige Kräuter für die Deko beiseitelegen.

Restlichen Dill, Petersilie, Schnittlauch und Kresse mit dem Senf und der Brühe sehr fein mixen, bis diese möglichst grün ist. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Gurke waschen, halbieren, die Kerne austreichen. Gurke in kleine Würfel schneiden, leicht salzen und ziehen lassen.

Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden.

Lauchzwiebel putzen, waschen und fein schneiden.

Für die Eier reichlich Wasser in einem Topf aufkochen, Essig zugeben.

Die Eier einzeln in eine Suppenkelle oder Tasse aufschlagen. Mit einem Schneebesen einen Strudel im kochenden Wasser erzeugen, dann nach und nach die Eier ins kochende Wasser gleiten lassen und bei schwacher Hitze darin etwa 3 Minuten pochieren.

Die Kräutersauce-Sauce über die warmen Bratkartoffeln geben, die abgetropften Zwiebelringe und Gurken, Lauchzwiebeln und Radieschen untermischen und den Salat abschmecken.

Den Bratkartoffelsalat auf Teller geben, pochierte Eier und Speckchips darauf anrichten und mit übrigen Kräutern garnieren.

Jacqueline Amirfallah am 24. Februar 2021