

Rheinisches Durcheinander

Für 2 Personen

500 g mehlig. Kartoffeln	120 g frische Champignons	150 g durchwachsener Speck
4 Kirschtomaten	1 mittelgroße Zwiebel	1 kleinen Eisbergsalat
3 Eier	150 ml Sahne	50 g Butter
1 EL Rübensaft	1 Bund Petersilie, glatt	1 Muskatnuss
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Eier hart kochen, schälen und achteln. Die Champignons putzen und halbieren bzw. je nach Größe vierteln. Die Zwiebel abziehen und mit dem Speck fein würfeln. Den Speck in etwas Pflanzenöl auslassen und schön knusprig anbraten, die Zwiebeln und die Champignons hinzugeben und mit andünsten lassen. Anschließend das Ganze vom Herd nehmen und warmstellen. Die großen äußeren Blätter vom Eisbergsalat entfernen und beiseite legen. Den restlichen Salat in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln abseihen und die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse ein zweites Mal durch die Kartoffelpresse drücken und mit der Butter und der Sahne vermengen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Den Speck, die Zwiebeln und die Champignons mit dem Bratfett sowie den fein geschnittenen Eisbergsalat und die Eier vorsichtig unter das Püree heben. Das Püree auf den übrig gebliebenen Salatblättern anrichten und mit etwas Rübensaft beträufeln. Das Ganze mit Blatt Petersilie und Kirschtomaten garnieren.

Horst Lichter am 25. Juni 2010