

Fleischkäse, Bratkartoffeln, Spiegelei, Wirsingsalat

Für 4 Personen:

Für die Bratkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, festk.	Salz	2 Schalotten
6 EL Butterschmalz	Pfeffer	

Für den Fleischkäse:

4 Sch. Fleischkäse	1 TL Butterschmalz	Pfeffer
--------------------	--------------------	---------

Für den Salat:

500 g Wirsing	2 Orangen	4 EL Apfelessig
Salz	Pfeffer	Zucker
4 EL Pflanzenöl		

Für die Eier:

4 Eier (M)	2 EL Butterschmalz	Salz
Pfeffer	1 Bund Schnittlauch	

Am Vortag oder mindestens 3-4 Stunden vorher die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser 20-25 Minuten weich garen.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen.

Kartoffeln abdecken und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und abgedeckt beiseitestellen (die Kartoffeln zuerst vorbereiten, damit sie Raumtemperatur annehmen können, dann garen sie später schnell und gleichmäßig).

Inzwischen den Wirsing halbieren, vierteln, den harten Strunk entfernen. Wirsing in sehr fein schneiden und in eine Schüssel geben. Bioorange heiß abbrausen und trocknen.

Etwa 1 EL von Schale fein abreiben. Orange dick schälen, sodass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets herausschneiden und abgedeckt beiseitestellen.

Zweite Orange halbieren und den Saft auspressen.

Orangensaft und Schale, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren und zum Wirsing geben. Alles, mit den Händen kräftig verkneten. Wirsingsalat ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen für die Bratkartoffeln Schalotten abziehen und fein würfeln oder in dünne Spalten schneiden.

In einer oder zwei großen Pfannen 5 EL Butterschmalz erhitzen.

Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Kartoffeln sollten genug Platz in der Pfanne haben, damit alle Kartoffeln gleichmäßig gebräunt werden - dabei nicht zu oft wenden.

Schalotten zugeben und die Kartoffeln fertig braten, dabei darauf achten, dass die Schalotten mitgebräunt werden aber nicht verbrennen.

Für den Fleischkäse Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Fleischkäse darin, von beiden Seiten 2-3 Minuten braten.

Für die Eier Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

Eier am Rand der Pfanne aufschlagen und vorsichtig hineingleiten lassen. Mit einem Pfannenwender, das Eiweiß in die gewünschte Form bringen oder die Eier direkt in eine Form

z. B. einen Edelstahlring geben.

Die Hitze reduzieren und das Ei, je nach gewünschter Konsistenz stocken lassen. Mit Salz (auf dem Eiweiß) und etwas Pfeffer würzen.

Für den Salat Orangenfilets zugeben, vorsichtig mischen und abschmecken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. über die Bratkartoffeln streuen. Mit Fleischkäse, Spiegelei und Salat anrichten und servieren.

Martin Gehrlein am 25. Februar 2025