

Hier und heute



Röstkartoffeln mit Spiegelei und Spitzkohlsalat

Zu seinen knusprigen Röstkartoffeln serviert Lars Middendorf einen köstlich fruchtig-knackigen Spitzkohlsalat. Das perfekte Gericht zum Feierabend.

Zutaten

- 1 kg gekochte Kartoffeln
- 2 EL Butterschmalz
- 4 Eier
- 2 rote Zwiebeln
- 1 kl. Bund glatte Petersilie
- Schwarzer Pfeffer, Salz
- 1 kl. Kopf Spitzkohl
- 1 Birne
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 L Senf
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Cashewkerne

Zubereitung

Zunächst die Kartoffeln und Zwiebeln schälen. Die Kartoffeln dann grob (ca. 2x2 cm) und die Zwiebeln fein würfeln.

Jetzt das Schmalz in einer beschichteten Pfanne zerlassen und darin zunächst die Kartoffeln braun anrösten. Immer wieder durchschwenken. Erst wenn die Kartoffelwürfel rundherum goldbraun sind, die Zwiebeln hinzugeben und mitbraten.

Den Spitzkohl putzen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Mit Salz und Essig gut durchmischen und ein paar Minuten marinieren lassen.

Währenddessen die Birne vierteln das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Cashewkerne in einer Pfanne trocken rösten und abkühlen lassen.

Nun das aus dem Spitzkohl ausgetretene Wasser abgießen. Die Spitzkohlstreifen dann mit dem Rapsöl, Senf, Cashewkernen und der Birne mischen.

Währenddessen etwas Butter oder Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erwärmen, die Eier in die Pfanne hinein aufschlagen und bei moderater Hitze zu Spiegeleiern ausbraten.

Die Petersilie abzupfen und fein hacken, dann unter die gerösteten Kartoffelwürfel mischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spiegeleier auf den Röstkartoffeln anrichten und mit dem Spitzkohlsalat servieren.