

Stampfkartoffeln mit Frühlings salsa, Traditions-Beinschinken und Ei

Was du dazu benötigst

800g Erdäpfel
2 EL Olivenöl
Etwas Bratkartoffelgewürz

Für den Eieraufstrich:

3 Eigelb, gekocht
3 EL Sauerrahm
1 TL Senf
Etwas Kurkuma
Etwas Salz & Pfeffer

Zum Servieren:

300g Traditions-Beinschinken
4 - 5 Eier
1 Schuss Apfelessig
1 Zwiebel, rot
½ Bund Radieschen
100g Blattspinat, frisch
75g Feta
Etwas Kräuter-Pesto
Etwas Kapern



Zubereitung

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser weichkochen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mithilfe eines Glases flachdrücken. Mit Olivenöl und dem Bratkartoffelgewürz verfeinern und im vorgeheizten Backofen bei 220°C Heißluft für rund 20 - 25 Minuten goldbraun backen.

Für den Eieraufstrich alle Zutaten glatrühren.

Für die pochierten Eier einen halben Liter Wasser in einem Topf zum Simmern bringen und einen Schuss Essig hinzugeben. Die rohen Eier für zehn Sekunden ins kochende Wasser geben, herausnehmen und in eine Tasse aufschlagen. Mit einem Kochlöffel das Wasser umrühren, sodass ein Strudel entsteht. Das Ei vorsichtig in das Wasser gießen und für drei Minuten im simmernden Wasser pochieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen. Den Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen.

Die Kartoffeln auf einer großen Platte verteilen, den Schinken dazwischen auflegen und mit pochierten Eiern, Radieschen, roten Zwiebeln, Pesto, Blattspinat, Feta und Kapern garniert servieren. Den Eieraufstrich optional in Tupfen auf der Platte servieren.

Tipp

Den Eieraufstrich optional in Tupfen auf der Platte servieren.

Portionen

4 Portionen

Dauer

40 Minuten

Davon Kochzeit: 20-25 Minuten

Davon Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Level

Einfach

