Erdäpfel-Strohnester

mit Traditions-Beinschinken

Was du dazu benötigst

300g Traditions-Beinschinken
100g Käse
2 Essiggurkerl
1 Schalotte
3 EL Erbsen
Für die Marinade:
2 EL Apfelessig
1 TL Zucker
2 EL Mayonnaise
2 EL Sauerrahm
Etwas Salz & Pfeffer

Für die Erdäpfelstrohnester:
2 Erdäpfel, mehlig
Etwas Öl zum Ausbacken
Etwas Salz
Für die Garnierung:
5 Wachteleier
5 Cherrytomaten
Etwas Schnittlauch
Etwas Kresse
Etwas Blattsalat
Etwas Balsamicoessig
Etwas Olivenöl
Etwas Salz

Zubereitung

Die Erdäpfel schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in dünne Streifen schneiden. Wenn man keinen Spiralschneider zur Hand hat, kann man die Erdäpfel auch in dünne Scheiben schneiden (ca. 2mm dick) und in 2mm dicke Streifen schneiden. In eine Schale mit Wasser legen, nach 5 Minuten das Wasser wechseln und 15 Minuten stehen lassen. Das Wasser abgießen und die Erdäpfelspiralen auf eine Küchenrolle zum Abtropfen legen.

Den Traditions-Beinschinken und Käse in Streifen, sowie die Essiggurkerl und die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Danach die Erbsen hinzufügen. Zucker, Apfelessig und Salz hinzufügen und alles vermengen. Die Mayonnaise gut mit dem Rahm verrühren und ebenfalls unter den Schinkensalat mischen.

Öl in einem Topf erhitzen und die geschnittenen Erdäpfel mit Hilfe von 2 Sieben ausbacken. Man legt dazu die Erdäpfel jeweils in kleinen Mengen in ein Sieb und presst diese mit dem zweiten Sieb zusammen und lässt sie vorsichtig in das heiße Fett gleiten. So lange backen, bis sie goldbraun sind. Erst kurz vor dem Servieren salzen, sonst werden sie lasch und bleiben nicht knusprig.

Die Wachteleier für 2,5 Minuten wachsweich kochen, danach sofort eiskalt abschrecken und schälen.

Grünen Salat mit Balsamicoessig und Öl marinieren und auf einem Teller drapieren. Darauf das Erdäpfelnest anrichten und salzen. Auf das Nest den Schinkensalat anrichten und mit einem halbierten Wachtelei, Tomaten, Schnittlauch und Kresse garnieren.

Tipp

Man kann die Wachteleier auch vor dem Aufschneiden noch ausbacken!

Portionen

10 Portionen

Dauer

30 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Kochzeit: 10 Minuten

Level

Mittel