

Labskaus

Für zwei Personen

Für Hamburger Labskaus:

4 Rollmöpfe	400 g mehlig. Kartoffeln	400 g vorgegarte Rote-Bete
350 g Corned Beef	4 Eier	200 g Gewürzgurken
2 Zwiebeln	1 Lorbeerblatt	1 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie

Für Hamburger Labskaus:

Kartoffeln schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Salzwasser und Lorbeerblatt weich kochen.

Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin anbraten. Corned Beef in Stücke schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

300 Gramm Rote Bete in Stücke schneiden. Mit der Hälfte der Gewürzgurken, dem Gurkenwasser und dem Corned Beef pürieren.

Restliche Rote Bete in Scheiben schneiden und Gewürzgurken halbieren und zur Dekoration beiseitelegen.

Kartoffeln absieben, das Lorbeerblatt entnehmen und mit einer Gabel klein drücken. Mit dem Rote-Bete-Püree vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei leichter Hitze alles nochmal leicht erwärmen.

Eine Pfanne erhitzen, mit etwas Öl bepinseln und Eier für das Spiegelei bei sanfter Hitze in der Pfanne mit Deckel braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Servierring rund ausstechen.

Für die Garnitur:

Petersilie waschen, trocken wedeln und in feine Julienne schneiden.

Kartoffeln im Servierring anrichten und den Rollmops sowie die halbierten Cornichons, die Rote-Bete-Würfel und die Frühlingszwiebel darüber geben. Obenauf das Spiegelei setzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Heinrich Ostendorf am 29. April 2019