

Labskaus, Spiegelei, Rote Bete, Schwarzbrot-Croûtons

Für zwei Personen

Für das Labskaus:

300 g Corned Beef	200 g mehligk. Kartoffeln	220 g vorg. Rote Bete
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 g Butter
100 ml Sahne	100 ml Gewürzgurkenwasser	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Rote Bete:

100 g vorg. Rote Bete	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
1 TL gemahl.Kreuzkümmel	2 EL Rapsöl	Salz

Für die Schwarzbrot-Croûtons:

2 Scheiben Schwarzbrot	Butter	Salz
------------------------	--------	------

Für das Spiegelei:

2 Eier	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
--------	-------------	---------------

Für die Garnitur:

2 Matjes	2 Rollmöpfe	2 große Gewürzgurken
4 Zweige glatte Petersilie	Pfeffer	

Für das Labskaus:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser kochen.

Rote Bete vierteln und nach 15 Minuten Kochzeit zu den Kartoffeln geben.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Corned Beef würfeln und mit in die Pfanne geben.

Nach etwa 25 Minuten Garzeit Kartoffeln und Rote Bete abgießen, kurz ausdämpfen lassen und mit dem Pürierstab grob pürieren. Zwiebeln, Knoblauch und Corned Beef zu den gestampften Kartoffeln geben. Mit Butter, Sahne, Gewürzgurkenfond, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rote Bete:

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Rote Bete in dünne Scheiben hobeln und vorsichtig mit Knoblauch vermengen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Kreuzkümmel würzen. Das Ganze in einen Topf geben und bei kleiner Hitze 4-5 Minuten erhitzen. Anschließend mit Salz würzen und mit Rapsöl marinieren.

Für die Schwarzbrot-Croûtons:

Brot in gleichmäßige Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen.

Brot darin knusprig anbraten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für das Spiegelei:

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eier zu Spiegeleiern darin braten.

Das Eigelb sollte noch flüssig sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden und leicht pfeffern.

Fische auf marinierter Rote Bete platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Hagen am 27. Mai 2024