

Grenadiermarsch mit Nacken

Für 2 Personen

250 g gebr. Schweinsnackn	100 g Muschelnudeln	2 neue Kartoffeln vom Vortag
1 Gurke	1 Frühlingszwiebel	2 Knoblauchzehen
2 Eier	1 Knödel vom Vortag	4 EL Schweineschmalz
1 EL getrockneter Majoran	0,5 Bund Schnittlauch	2 EL weißer Balsamico-Essig
Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin bissfest garen. Das Fleisch in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel von den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kartoffeln und den Knödel in Stücke schneiden, zwei Esslöffel Schmalz in einer Pfanne erhitzen und Beides darin goldgelb anbraten. Eine weitere Pfanne mit dem übrigen Schmalz erhitzen und darin die Hälfte des Knoblauchs und die Frühlingszwiebeln anrösten. Anschließend die Fleischstücke und den Majoran begeben und nochmals scharf anbraten. Das Fleisch muss sich am Pfannenboden anlegen, nur so erhält der Grenadiermarsch seinen einzigartigen Geschmack. Abschließend die Pfanne vom Herd nehmen, das Nudelwasser abgießen, die Nudeln, die angebratene Knödel und Kartoffeln hinzufügen, das Ganze gut durchmengen und zugedeckt kurz durchziehen lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke schälen, hobeln, mit dem restlichen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Zucker abschmecken und zu einem Gurkensalat verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Eier beidseitig zu Spiegeleiern braten. Den Grenadiermarsch auf Tellern anrichten, mit den Schnittlauchröllchen garnieren und mit dem Spiegelei servieren.

Ingrid Martinek am 12. Juli 2010