

Bratkartoffeln mit Rote-Bete-Tatar und Spiegelei

Für 4 Portionen

800 g festk. Kartoffeln	40 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer
600 g Rote Bete, vorgegart	2 Tl Kapern	150 g Cornichons
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Tl Koriandersaat	2 El Chardonnay-Essig
2 Tl mittelscharfer Senf	1 El Walnussöl	1 El neutrales Öl
4 Eier (M)	4 Stiele Dill	

Kartoffeln schälen, waschen und in 5 mm große Würfel schneiden.

Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 15-20 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratkartoffeln im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad (Gas 1, Umluft 80 Grad) warm stellen. Inzwischen Rote Bete grob raspeln (Küchenhandschuhe benutzen!). Kapern mit Küchenpapier gut trocken tupfen und fein hacken. 50 g Cornichons in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, das Hellgrüne und Weiße in feine Ringe schneiden. Vorbereitete Zutaten in eine große Schüssel geben.

Koriandersaat im Mörser fein zermahlen. Mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Walnussöl zu einem Dressing verrühren, zum Rote-Bete-Tatar geben und vorsichtig mischen.

Neutrales Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und darin 4 Spiegeleier braten. Rote-Bete-Tatar mit Bratkartoffeln, je 1 Spiegelei und restlichen Cornichons anrichten, mit Pfeffer bestreuen.

Dillspitzen von den Stielen abzupfen und darüberstreuen.

Jürgen Büngener am 10. März 2021