

Bauernfrühstück mit neuen Kartoffeln

Für 4 Personen

800 g neue Kartoffeln, fest	Salz	1 kl. Glas Gewürzgurken
3 Blatt Gelatine	100 g durchwachsener Speck	200 ml Hühnerbrühe
1 Zwiebel	150 g Sauerrahm	2 EL Butterschmalz
100 g Sahne	4 Eier	1 EL Butter
1 Bund Schnittlauch		

Die Kartoffeln gründlich abscrubben und in Salzwasser garen. Abkühlen lassen. Von den sauren Gurken 200 ml Sud abmessen und aufkochen. 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Sud auflösen. Die Gewürzgurken in Würfel schneiden und mit dem Sud mischen. In eine kleine Terrinenform geben und kalt stellen. Von dem Speck die Hälfte in kleine Stücke schneiden und mit der Hühnerbrühe aufsetzen, 20 Minuten kochen pürieren und durch ein Sieb geben. Den restlichen Speck in feine Scheiben schneiden und braten. Zwiebel schälen, fein reiben und mit dem Sauerrahm mischen, mit Salz abschmecken. Die gekochten Kartoffeln klein schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz braten. Die Sahne steif schlagen, mit dem Specksud mischen und mit dem Pürierstab aufschlagen. Die Eier in heißer Butter braten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Gurkengelee, Kartoffeln und Eier mit Sauerrahm und Specksud auf einem Teller arrangieren und mit Schnittlauch garnieren.

Jacqueline Amirfallah am 05. Juni 2013