

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

GEFÜLLTE KARTOFFELPUFFER MIT SPIEGELEI

Zutaten:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
4 EL Mehl
1 TL Salz
500 g Mangold
1/2 TL Salz
1 Prise geriebene Muskatnuß
4 EL Butterschmalz
50 g durchwachsener Speck in Würfeln
4 Deutsche Frisch-Eier
je 1 Msp. Salz und grobgemahlener, schwarzer Pfeffer
4 EL Lachskavier

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und raspeln. Die Kartoffelmasse mit dem Mehl und dem Salz mischen und zugedeckt beiseite stellen.

Den Mangold waschen, die dicken Rippen herausschneiden und grob hacken. Mit dem Tropfwasser in einen Topf geben, dann bei schwacher Hitze 10 Minuten zugedeckt dünsten, bis er zusammenfällt.

Mit Salz und Muskat würzen und zugedeckt warmstellen. Das Butterschmalz nach und nach erhitzen und aus der Kartoffelmasse 4 gleich große Kartoffelpuffer knusprig braun braten. Die Kartoffelpuffer heißhalten.

Die Speckwürfel in der gleichen Pfanne knusprig braun ausbraten und mit den Puffern warmstellen. 4 Spiegeleier im verbliebenen Speckfett braten. Jedes Eiweiß mit Salz und die Eigelbe mit dem grobgemahlener Pfeffer bestreuen.

Auf die Kartoffelpuffer den Mangold verteilen, jeweils mit einem Spiegelei belegen, mit Speckwürfeln bestreuen und mit einem Löffel Lachskavier krönen.

Port. 1600 kJ/380 kcal