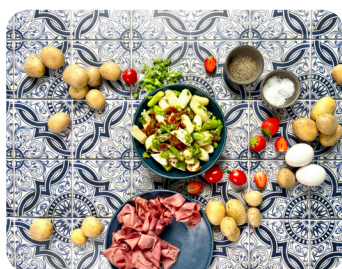


KARTOFFELRÖSTI MIT SPARGELSALAT UND POCHIERTEM EI

Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Zunächst den Spargelsalat zubereiten. Dafür die Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Die Hälfte des Zitronensaftes und den gesamten Abrieb mit Weißweinessig, Olivenöl, Honig und einer Prise Salz in einer Schüssel vermengen und abschmecken.

Den Spargel schälen (siehe Tipp) und die unteren 2 cm abschneiden. Den Rest in 2 cm lange Stücke schneiden, alles in die Schüssel geben und vermengen. Die Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Gehackten Basilikum sowie Tomatenstreifen zum Spargel geben und nochmals durchmischen.

Die Kartoffeln nach Wunsch schälen und mit der groben Seite einer Vierkantreibe in eine Schüssel raspeln. Die Kartoffelraspeln gut salzen und in einer Pfanne 2 EL Pflanzenöl auf mittlere Temperatur erhitzen. Darin nun Rösti braten. Dafür die Hälfte der Kartoffeln entweder als einen großen oder zwei kleine Rösti platzieren und goldbraun braten. Dabei einmal wende und auf einem Küchenpapier vom überschüssigen Fett befreien. Das Braten mit der restlichen Masse wiederholen.

Währenddessen in einem mittelgroßen Topf Wasser mit 2 TL Weißweinessig zum Sieden bringen. Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen. Nun das erste Ei in eine kleine Schüssel aufschlagen und an der Topfwand langsam ins Wasser gleiten lassen. Zweites Ei in die Schüssel aufschlagen und ins Wasser geben. Wenn nötig mit Hilfe des Abseihlöffels das Eiweiß um das Eigelb legen und 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. Die Eier einzeln mit dem Abseihlöffel aus dem Wasser nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Servieren nun die Rösti auf Teller legen, mittig etwas Spargelsalat platzieren und ein pochiertes Ei sowie Aufschnitt darauflegen. Mit etwas schwarzem Sesam dekorieren und genießen.

TIPP

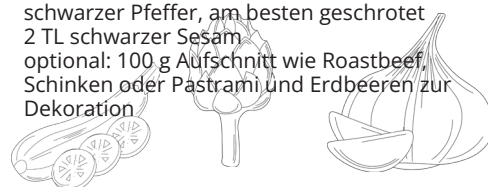
Die Spargelschalen in ein bis zwei Liter Wasser in einem Topf aufkochen und um die Hälfte einkochen. Das Spargelwasser dann für die Zubereitung einer Spargelsuppe nutzen.

ZUTATEN

Für die Rösti:
500 g Kartoffeln
Salz
schwarzer Pfeffer
4 EL Pflanzenöl zum Braten

Für den Spargelsalat:
500 g Spargel
½ Bund Basilikum
50 g getrocknete Tomaten in Öl
1 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl
1 Bio-Zitrone
2 TL Honig
Salz

Außerdem:
2 Eier
2 TL Weißweinessig
Salz, am besten Flocken
schwarzer Pfeffer, am besten geschrotet
2 TL schwarzer Sesam
optional: 100 g Aufschnitt wie Roastbeef,
Schinken oder Pastrami und Erdbeeren zur
Dekoration



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Vierkantreibe, 2 mittelgroße Schüsseln, mittelgroße Pfanne (besser 2), Sparschäler, mittelgroßer Topf, Abseihlöffel, Feinreibe, Zitruspresse