



Schnelle Küche: Frühlingsgericht mit Kartoffeln, Puntarelle und Ei

Zutaten

- 8 Kartoffeln gekocht vom Vortag
- 4 Eier
- 1 Puntarelle / Vulkanspargel
- 1/2 Sardelle
- 1 rohes Ei extra
- 1 Biozitrone
- Olivenöl
- 100 ml Pflanzenöl
- 1 Tl Senf
- weißer Balsamicoessig
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und einen Topf mit Wasser für die Eier aufsetzen.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Wenn das Öl heiß ist, dann die Kartoffeln hineingeben und die Hitze etwas reduzieren. Die Eier in das kochende Wasser geben und die Eieruhr auf 7 Minuten stellen, wenn Ihr es so haben wollt wie auf dem Bild. (Bei mir muss das Eiweiß immer fest sein und darf nicht glibrig sein).

In der Zwischenzeit von der Puntarelle die äußeren grünen Blätter entfernen, in ein feuchtes Tuch einschlagen und wieder im Gemüsefach des Kühlschranks lagern, um sie für ein anderes Gericht zu verwenden. Die Blütenknospen der Puntarelle in feine Streifen schneiden und alles in eine Schüssel geben und waschen. Anschließend durch ein Sieb geben und abtropfen lassen. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, einen Spritzer Olivenöl und etwas weißem Balsamicoessig abschmecken.



Die Bratkartoffeln in der Pfanne etwas schwenken und auf die Eier achten. Sobald die 7 Minuten um sind, die Eier abschrecken.

In einen Messbecher das rohe Ei, Pflanzenöl, Sardellenfilet, Senf, Salz und Pfeffer geben und mit einem Pürierstab und der Quirlscheibe den Stab langsam nach oben ziehen.

Dabei wird die Konsistenz fest und eine Mayonnaise entsteht. Mit dem Pürierstab ist es die einfachste Möglichkeit eine Mayonnaise herzustellen. Zum Schluss die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Wenn die Bratkartoffeln in der Pfanne knusprig gebraten sind, dann etwas auf einen Teller geben, den Puntarellesalat danebenlegen, die geschälten Eier halbieren und anlegen und zum Schluss etwas von der Mayonnaise über die Kartoffeln geben