

Kartoffelensuppe mit frittiertem Ei



Zutaten:

- 350g Kartoffeln
- 2 Schalotte
- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Milch
- 4 EL mittelscharfer Senf
- 5 Eier
- Semmelbrösel
- etwas Olivenöl
- Frittieröl
- Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran

Zubereitung:

ausreichend für 2-3 Personen

Die Kartoffeln und die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten glasig dünsten. Kartoffelwürfel hinzugeben und kurz mit dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und die Milch hinzugeben und alles zusammen circa 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Vier Eier kochen. Wer es mag kann sie auch nur knapp 5 Minuten kochen, dann bleibt das Eigelb flüssig. Wenn die Kochzeit um ist, die Eier abschrecken und schälen.

Das Frittieröl in einem Topf erhitzen. Die 4 gekochten Eier mit dem Letzten Ei und den Semmelbrösel zweimal panieren. Die Eier in das Frittierfett geben und kurz backen lassen. Am besten dabei stehen bleiben, da die Semmelbrösel sonst sehr schnell dunkel werden. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier zum abtropfen geben.

Die Suppe mit einem Pürierstab gut durch pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Majoran abschmecken. Den Senf hinzugeben, nochmal kurz aufschlagen und dann in die Teller abfüllen. Die Eier aufschneiden und auf die Suppenmitte platzieren. Da die Eier etwas schwerer sind, habe ich noch eine Kartoffel auf dem Spiralschneider aufgeschnitten in dünne Spiralen. Die habe ich nach den Eiern frittiert und beim Anrichten unter die Eier platziert.