

Steirischer Kartoffelsalat mit gebackenem Ei

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: etwa 40 Minuten

(+ 20–25 Minuten zum Kochen und 10 Minuten zum Kühlen)

- 1 Die Kartoffeln waschen und mit Salz und Kümmel in einen Topf geben. Knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. In etwa 20–25 Minuten weich kochen, abgießen und 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend pellen und in Scheiben schneiden.
- 2 Die Schalotten schälen und würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin anbraten. Die Brühe, den Aceto balsamico und den Senf zugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die heiße Brühe über die Kartoffeln gießen und unterheben. Den Salat beiseitestellen und durchziehen lassen. Die Gurke schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Die Hälften in 1 cm breite Streifen schneiden und unter den Kartoffelsalat heben.
- 3 Vier Eier in kochendem Wasser 4 Minuten garen. Inzwischen das Brot mit den Kürbiskernen im Blitzhacker fein mahlen und in eine flache Schale geben. Das Mehl ebenfalls in eine flache Schale füllen. Die Sahne in einem hohen Rührbecher halbsteif schlagen. Die beiden übrigen rohen Eier zugeben und mit einer Gabel verquirlen. Die gekochten Eier kalt abschrecken und pellen.
- 4 Das Öl in einem hohen Topf auf etwa 160–170 °C erhitzen. Die gekochten Eier behutsam im Mehl wenden, durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt mit den Kürbiskernbröseln panieren. Anschließend im heißen Fett goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Anrichten den Kartoffelsalat mit den gebackenen Eiern anrichten und mit dem Kürbiskernöl beträufelt servieren.

Für den Kartoffelsalat:

800 g festkochende Kartoffeln
(La Ratte oder Bamberger Hörnchen)
1 TL Salz
1 TL Kümmel
3 Schalotten
2 EL neutrales Pflanzenöl
250 ml kräftige Gemüsebrühe
30 ml Aceto balsamico bianco
1 EL mittelscharfer Senf
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Salatgurke

Für das gebackene Ei:

6 Eier (Gr. M)
100 g altbackenes Toastbrot
50 g Kürbiskerne
100 g Weizenmehl
50 ml Sahne
500 ml neutrales Pflanzenöl

Zum Garnieren:

etwas Kürbiskernöl

Außerdem:

Blitzhacker, Garthermometer

■ Aufgeliefert!

” Der typisch österreichische Kartoffelsalat – dieses Gericht blickt auf eine lange Tradition zurück. Den Clou haben Sie schon bemerkt: das weiche, gebackene Ei, das wunderbar die Sämigkeit der Kartoffeln ergänzt. “