Kochen

Martin Gehrlein **Dienstag, 25.02.2025**

Fleischkäse mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Wirsingsalat **Für 4 Personen**



Zutaten
Für die Bartkartoffeln:
1 kg Kartoffeln, festkochend
etwas Salz
2 Schalotten
6 EL Butterschmalz
etwas Pfeffer

Für den Fleischkäse
4 Scheiben Fleischkäse
1 TL Butterschmalz
etwas Pfeffer

Für den Salat
500 g Wirsing
2 Orangen, 1 davon Bio
4 EL Apfelessig
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
4 EL Pflanzenöl

Für die Eier
4 Eier (Größe M)
2 EL Butterschmalz, Butter oder Öl
etwas Salz
etwas Pfeffer

Außerdem
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung
1. Am Vortag oder mindestens 3-4 Stunden vorher die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weich garen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen. Kartoffeln abdecken und abkühlen lassen.
3. **Am nächsten Tag** die Kartoffeln in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und abgedeckt beiseitestellen (die Kartoffeln zuerst vorbereiten, damit sie Raumtemperatur annehmen können, dann garen sie später schnell und gleichmäßig).
4. **Inzwischen den Wirsing** halbieren, vierteln, den harten Strunk entfernen. Wirsing in sehr fein schneiden und in eine Schüssel geben. Bioorange heiß abbrausen und trocknen. Etwa 1 EL von Schale fein abreiben. Orange dick schälen, sodass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets herausschneiden und abgedeckt beiseitestellen. Zweite Orange halbieren und den Saft auspressen.
5. Orangensaft und Schale, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren und zum Wirsing geben. Alles, mit den Händen kräftig verkneten. Wirsingsalat ca. 10-15 Minuten ziehen lassen
6. **Inzwischen für die Bratkartoffeln** Schalotten abziehen und fein würfeln oder in dünne Spalten schneiden.
7. In einer oder zwei großen Pfannen 5 EL Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln

darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Kartoffeln sollten genug Platz in der Pfanne haben, damit alle Kartoffeln gleichmäßig gebräunt werden - dabei nicht zu oft wenden
8. Schalotten zugeben und die Kartoffeln fertig braten, dabei darauf achten, dass die Schalotten mitgebräunt werden aber nicht verbrennen.
9. **Für den Fleischkäse** Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleischkäse darin, von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten braten.
Für die Eier Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.
10. Eier am Rand der Pfanne aufschlagen und vorsichtig hineingleiten lassen. Mit einem Pfannenwender, das Eiweiß in die gewünschte Form bringen oder die Eier direkt in eine Form z. B. einen Edelstahlring geben.
11. Die Hitze reduzieren und das Ei, je nach gewünschter Konsistenz stocken lassen. Mit Salz (auf dem Eiweiß) und etwas Pfeffer würzen.
12. **Für den Salat** Orangenfilets zugeben, vorsichtig mischen und abschmecken.
13. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. über die Bratkartoffeln streuen. Mit Fleischkäse, Spiegelei und Salat anrichten und servieren

Tipp: Wer möchte, kann die Schalotten auch in einer zweiten Pfanne, langsam braten und anschließend zu den Bratkartoffeln geben.