

**Jörg Sackmann**  
**Bratkartoffelsalat mit Radieschen-Vinaigrette**  
**und Spiegelei**

Dienstag, 21. April 2020

Rezept für 4 Personen

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**  
**Heimatküche**

**Zutaten:**

800 g	Kartoffeln, fest kochend
etwas	Salz
3	Schalotten
5 EL	Pflanzenöl
300 ml	Gemüsebrühe
3 EL	süßer Senf
1 EL	Kräuteressig
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Radieschen
1 Bund	Schnittlauch
2	Laugen-Brezeln
4 EL	Butter
4	Eier



**Zubereitung:**

1. Kartoffeln abwaschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser kochen.
2. Gegarte Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und noch warm pellen. Kartoffeln auskühlen lassen.
3. Schalotten schälen, fein würfeln.
4. Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl langsam goldgelb knusprig braten. Kurz bevor die Kartoffeln knusprig sind, die Schalotten zugeben und mitbraten. Alles aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben.
5. Für die Vinaigrette die Gemüsebrühe erwärmen. Den süßen Senf und das restliche Öl einrühren und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing noch warm über die Kartoffelscheiben geben und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Zwischendurch gelegentlich durchrühren. Dann nochmals abschmecken.
6. Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Radieschen und Schnittlauch unter den Bratkartoffelsalat heben.
7. Brezeln in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig braten.
8. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin bei mittlerer Hitze zu Spiegeleiern braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Den Bratkartoffelsalat auf Tellern anrichten, jeweils ein Spiegelei darauf setzen und die Brezelcroutons darüber streuen.

**Pro Portion:** 700 kcal / 2930 kJ  
65 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 36 g Fett