

**Zwischengang: *Bratkartoffeln mit geräucherter Forelle und Radieschen*  
von Mario Kotaska**

**Zutaten für vier Personen**

1 EL	Essig
1	Zitrone, unbehandelt
100 g	Schmand
1 TL	Senf, grob
200 g	Radieschen, ohne Grün
1	Kopfsalat
1 Bund	Schnittlauch
600 g	Kartoffeln, La Ratte
2	Zwiebeln, rot
500 g	Forellenfilets, geräuchert
4 Stangen	Frühlingslauch
8	Wachteleier
20 g	Butter
	Pfeffer aus der Mühle
	Sonnenblumenöl
	Muskatnuss
	Kümmel
	Zucker
	Salz



**Zubereitung**

Aus Essig, Saft und Abrieb der Zitrone, Schmand, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker eine Salatmarinade herstellen. Die Radieschen mit einem Hobel in dünne Scheibchen schneiden. Den Kopfsalat waschen, schleudern und in dem Dressing marinieren. Den fein geschnittenen Schnittlauch erst zum Schluss unterheben.

Die Kartoffeln mit Kümmel und Salz in der Schale kochen und anschließend in gleichmäßige Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl anbraten. Dabei darauf achten, dass die Pfanne nicht zu oft geschwenkt wird und die Kartoffeln auch wirklich braten können! Wenn die Kartoffeln schon schön gebräunt sind kommen die in Streifen geschnittenen Zwiebeln hinzu und alles zusammen wird schön kross weitergebraten. Erst jetzt mit Salz und Muskat würzen. Unmittelbar vor dem Servieren die Kartoffeln noch mal auf Küchenpapier geben und entfetten. Zurück in die Pfanne und erst jetzt die Forelle und den fein geschnittenen Frühlingslauch hinzugeben. Er soll nur mit erwärmt werden, nicht zu lange, da das Räucheraroma sonst zu penetrant wird.

Die Wachteleier in einer beschichteten Pfanne wie Spiegeleier braten. Sofort servieren!

**Idee: Mario Kotaska**