

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juli 2024 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Kartoffel-Spargel-Gröstl mit Speck und Spiegelei

Zutaten für zwei Personen

Für das Gröstl:

2 Scheiben Speck
2 Kartoffeln
6 Stangen grüner Spargel
4 Kirschtomaten
4 Champignons
1 Zwiebel
1 EL Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin anbraten und schwenken. Einmal drehen und weiter goldbraun anbraten.

Spargel im unteren Drittel schälen. Köpfe groß schneiden, Stange klein schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Champignons und Zwiebeln zu den Bratkartoffeln in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter dazugeben und aufschäumen. Spargel dazu geben. Kirschtomaten vierteln und dazugeben. Mit Chili würzen.

Speck würfeln und in einer separaten Pfanne auslassen. Einen Tropfen Öl dazugeben und schwenken. Zum Gröstl geben.



Sie können Kartoffeln vom Vortag super für Bratkartoffeln nutzen.

Für das Spiegelei:

2 Eier
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen, Öl salzen. Eier in die Pfanne schlagen und zu Spiegeleiern braten.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie fein hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.