

Hier und heute

Knusprige Röstkartoffelwürfel mit pochiertem Ei und Frankfurter Grüner Soße

Herzhaft, cremig und voller Kräutearomen: Sterneköchin Julia Komp macht aus Röstkartoffeln und Frankfurter Grüner Soße ein ganz besonderes Gericht.

Das Rezept

von Julia Komp für 4 Personen

Zutaten für die Frankfurter Grüne Soße

- 200 g Frankfurter-Grüne-Soße-Kräuter (fein gehackt)
- 200 g Schmand
- 150 g Naturjoghurt
- 100 g Mayonnaise
- 2 hartgekochte Eier
- 1 TL Dijon-Senf
- 1–2 TL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zutaten für die Röstkartoffeln

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 250–400 ml neutrales Pflanzenöl oder Butterschmalz (zum Garen)
- 50 g Butter
- 1 kleine rote Zwiebel, sehr fein gewürfelt
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- 2 EL fein geschnittener Schnittlauch
- Salz

Zutaten für die pochierten Eier

- 4 Eier
- Wasser

Zubereitung

Frankfurter Grüne Soße

Die hartgekochten Eier fein hacken oder durch ein Sieb drücken. Mit Schmand, Joghurt und Mayonnaise verrühren.

Senf, Zitronensaft, Zucker sowie etwas Salz und Pfeffer einrühren. Die fein gehackten Kräuter unterheben.

Die Soße mindestens 30 Minuten, besser 1–2 Stunden, im Kühlschrank ziehen lassen.

Kartoffeln

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel (ca. 1 cm) schneiden. Das Öl oder Butterschmalz in einer tiefen Pfanne auf etwa 140–150 °C erhitzen.

Die Kartoffelwürfel darin ca. 10 Minuten sanft garen. Sie sollen garen, aber möglichst keine Farbe annehmen.

Mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen. Oder in ein Sieb schütten, Fett auffangen.

Pfanne wieder aufsetzen, die Butter aufschäumen lassen. Die gegarten Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig rösten. Kurz bevor sie fertig sind, die fein gewürfelte rote Zwiebel zugeben und Petersilie und Schnittlauch unterheben und die Kartoffeln mit Salz abschmecken.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in a white, bold, sans-serif font. The background of the banner is a blurred image of several bright red poppies with green stems and leaves, set against a soft, out-of-focus background.

Pochierte Eier

Einen Topf mit Wasser auf etwa 95 °C erhitzen. Das Wasser soll nur leicht zittern und nicht kochen. Nach Belieben etwas Essig zum Wasser geben.

Jedes Ei einzeln auf eine Schaumkelle aufschlagen, um loses Eiweiß zu entfernen.

Mit einem Löffel einen leichten Strudel erzeugen und das Ei vorsichtig hineingleiten lassen.

Etwa 3 Minuten pochieren, bis das Eiweiß gestockt und das Eigelb noch weich ist.

Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.