

Schwarzkohl, Kräuterseitlinge & Spiegeleier auf Kartoffelpüree und Veggi- Bratensoße



Zutaten:

Für das Kartoffelpüree:

- 500 g Kartoffeln, geschält (mehlig kochend)
- 1 EL Salz für das Kochwasser
- 0,25 L Milch
- 2 EL Butter
- ½ TL Muskatnuss
- Salz nach Belieben

Vegetarische Bratensoße:

- Je 150 g Champignons, Sellerie, Petersilienwurzel, Karotte
- 750 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Rotwein oder Johannisbeersaft
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL Rohrohrzucker
- 1 EL Stärke, gestrichen
- 30 g getrocknete Steinpilze
- Etwas Öl zum Braten
- 3 EL kalte Butterwürfel (oder Margarine)

Pilze, Schwarzkohl und Spiegelei:

- 500 g Schwarzkohl
- 250 g Kräuterseitlinge
- 75 g Zwiebelwürfel
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt
- 30 g (Kräuter-) Butter
- etwas Öl zum Braten

- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 4-8 Eier (klein)
- Wer möchte: gehackte Nüsse



Zubereitung

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln halbieren und in einen Topf mit Wasser und etwas Salz knapp bedecken.

Mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten weichkochen, dann vom Herd nehmen und das Wasser abgießen. Die Kartoffeln 10 Minuten ausdampfen lassen, dann zerstampfen und mit der Milch, Butter, Salz und Muskatnuss bei kleiner Hitze kurz zu einem Püree köcheln.

Mit einem Schneebesen oder einem Kochlöffel kurz und kräftig schlagen, bis ein geschmeidiger Kartoffelbrei entsteht.

Für die Soße das Gemüse grob würfeln und in einem großen Topf oder Bräter mit 3 EL Öl kräftig anbraten. Die Hitze auf kleine bis mittlere Stufe zurückstellen und ca. 10 Minuten rührend weiter braten, bis alles eine kräftige Farbe hat.

Den Zucker und das Tomatenmark zugeben und 2 Minuten rührend braten.

Mit Rotwein oder Johannisbeersaft ablöschen und 3-4 Minuten einkochen.

Gemüsebrühe, getrocknete Pilze, Lorbeerblatt und Sojasoße hinzugeben und alles auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Stärke mit 4 EL Wasser klumpenfrei anrühren und mit der Sauce vermischen. Alles zum Kochen bringen bis es andickt. Vor dem Servieren die kalte Butter (oder Margarine) einrühren.

Für den Schwarzkohl die Blätter von den Blattrippen abschneiden. Blätter in Streifen schneiden, Stiele extra fein schneiden.

Die Blätter in reichlich kochendem und gesalzenem Wasser 2 Minuten kochen, dann kalt abschrecken und gut ausdrücken.

Die Stiele extra im Wasser ca. 6-7 Minuten kochen, abseihen und kalt abschrecken. Pilze längs halbieren und in einer Pfanne mit Zwiebel- und Knoblauchwürfeln 3-4 Minuten in Öl anschwitzen. Schwarzkohlblätter und Stiele zugeben und 5-6 Minuten braten. Mit (Kräuter-) Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

In einer großen Pfanne etwas Öl und Salz verteilen. Darin 4 bis 8 Spiegeleier mit geschlossenem Deckel langsam braten.

Zum Servieren das Püree auf Teller verteilen. Die Spiegeleier, Pilze und Schwarzkohl darauf verteilen und mit der Sauce begießen. Wer möchte, streut gehackte Nüsse darüber.