Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Bodensee-Brunch mit Bratkartoffeln & Kresse-Gurkenquark

In Ruhe genießen...

Der Brunch (englisch: **b**reakfast + l**unch**) ist eine entspannte Einstellung für alle, die den Genuss von Frühstück und Mittagessen verbinden möchten. Diese gesellige Art der Nahrungsaufnahme kann als gemäßigte Genuss-Orgie gesehen werden, wobei das Gespräch und die Freude an der Gesellschaft im Mittelpunkt steht. Am besten eignet sich das "brunchen" für das Wochenende. Oder vielleicht doch am Abend, in gemütlicher Runde im Garten und grillen? Dann wäre es allerdings kein Brunch mehr, sondern ein Lesper (englisch-schwäbisch/badisch: **l**ate V**esper**).

Wie auch immer, hier eine Idee für heimischen Genuss, egal zu welcher Zeit:

Zutaten

(Für 4 Personen):

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend oder festkochend)
- 3 EL Öl + 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 500 g Quark

- 50 ml Wasser mit Kohlensäure
- 200 g Gurke
- 1 Kresse in der kleinen Box
- 50 g Sahne-Meerrettich
- 1 EL Senf, mit ganzem Korn
- Salz und Pfeffer
- Etwas Petersilie, geschnitten

Extra

- 4 Eier
- Räucherfisch (z.B. Aal, Forelle, Saibling)
- Schwarzwälder Schinken
- Ein paar Scheiben Essiggurken
- Salatblätter und Radieschen als Deko

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, abseihen und heiß schälen. Dann abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in einer Pfanne mit Öl und etwas Salz bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten sanft goldbraun braten. Zuletzt die Zwiebelwürfel zugeben und 2-3 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Den Quark mit Sahne-Meerrettich, Salz, Pfeffer und Senf in eine Schüssel geben und glattrühren. Die Salatgurke grob raspeln und in einem Sieb mit Salz 20 Minuten ziehen lassen. Gurkenraspel gut ausdrücken und zum Quark geben. Das Sprudelwasser zugeben und verrühren, damit der Quark locker und luftig wird. Zuletzt die Kresse einrühren.

Vier Eier in eine geölte Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zu Spiegeleiern braten.

Zum Anrichten die Bratkartoffeln und Quark auf Teller verteilen, mit Radieschen und Salatblättern garnieren. Dazu Räucherfisch und Schinken geben und mit den Spiegeleiern servieren.

Tipp: Dazu schmecken kleine Brötchen