

Erdäpfelsalat-Tatar mit gebratenen Pilzen und wachsweichem Ei

4 Portionen Vorspeise

- 1 kg kleine festkochende Kartoffeln
- 2 EL Kapern gehackt
- 2 EL Essiggurken gehackt je ein Bund Schnittlauch, Dill und Petersilie gehackt
- 2 große Bio Eier 6min 30 Sek. gekocht
- Salz Pfeffer

Dressing

- 2 EL Apfelessig
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Dijon Senf

- 300g Pilze nach Wahl und Saison (Kräutersaitlinge, Eierschwammerl, Steinpilze)

Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade mit den Kräutern, Kapern und Gurken mischen.

Die Erdäpfel lauwarm schälen, halbieren und mit den Kräutern mischen.

Die Pilze in mundgerechte Stücke schneiden und in Olivenöl braten.

Die Eier halbieren. Den Erdäpfelsalat abschmecken und mit den Pilzen und jeweils einem halben Ei in vier Tellern anrichten.