

Fischerfrühstück

Für 3 Personen

Zutaten:

750 g	Kartoffeln
150 g	durchwachsener Speck
ca. 270 g	Nordseekrabben
2	Gewürzgurken, fein gewürfelt
	Salz
	Pfeffer
4-6	Eier
	Paprika
	Schnittlauch

Vorbereitung 20 Minuten, Zubereitungszeit 50 Minuten, plus Kühlzeit

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser und Kümmel in ca. 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Auskühlen lassen und in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden. Gewürzgurken vierteln und in Scheiben schneiden.
2. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne glasig braten. Kartoffeln dazugeben, rundherum knusprig anbraten. Abgetropfte Krabben und gewürfelte Gewürzgurken dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für die Spiegeleier in die Kartoffelmasse kleine Mulden drücken und Eier als Spiegeleier in die Kartoffelmulden geben. Das Eiweiß während des Stockens in der Kartoffelmasse leicht verteilen damit es gleichmäßig stocken kann.
4. Den gewaschenen Schnittlauch fein schneiden und über das Gericht streuen. Eigelb leicht mit Paprika würzen und in der Pfanne servieren.

Dazu passt Salat oder knuspriges Bauernbrot und eine Kanne Schwarztee (Vanillearoma) mit oder ohne Rum.

