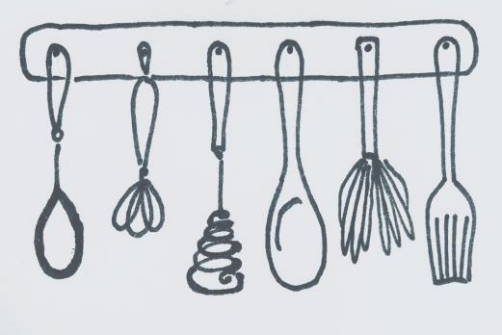

Rezept des Monats

Pochiertes Ei im Kräuternetz

ZUTATEN

© Langwieder

8 Eier
kl. Kochtopf mit Wasser 2 El Essig
Siebschöpfer

<u>Kräutersauce:</u>
1/8 l Sauerrahm
1/8 l Joghurt
1/8 l Creme Fraiche
Salz, Knoblauch, Frische Frühlingskräuter
(Brunnenkresse, Bärlauch)

<u>Vogerlsalat:</u>
1/2 Pkg Vogerlsalat
150 g gem. Pflücksalat
1 Stk mehlige Kartoffel
Essig-Öl-Marinade m. Zwiebel

120 g Speck fein schneiden

ZUBEREITUNG

Wasser m. Essig zum Kochen bringen – jeweils ein Ei in eine Tasse geben - den Siebschöpfer ins Wasser geben –Ei in den Siebschöpfer geben – 3-4 Min. ziehen lassen und danach auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.
Für die Kräutersauce alle Zutaten vermengen.
Erdäpfel dämpfen – schälen – blättrig schneiden.
Vogerlsalat in ein Sieb geben gut mit kaltem Wasser durchschwemmen – abtropfen lassen – Marinade bereiten und kurz vor dem Servieren mit Vogerlsalat u. Kartoffel vermengen.
Speckscheiben im Backrohr bei 160°C ca. 6 Min. kross braten.