

Stefan Eder

Professional

Wildkräutersalat mit pochiertem Ei

Vorspeise

Salate

Sommer

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 30 MIN.



Schlagobers aufkochen und das Toastbrot etwas darin weichkochen. Mit Kren, Salz und Pfeffer abschmecken und noch heiß im Mixer gut mixen. Auskühlen lassen und in Dressiersäcke füllen.

Essig, Apfelsaft, Salz und Mark einer ausgekratzten Vanilleschote zu einer Marinade vermengen. Radieschen in sehr dünne Scheiben und Salatgurke mit einem Gemüseschäler der Länge nach in Streifen schneiden. Beides in der Marinade etwas ziehen lassen. Die marinierten Gurken, Radieschen und die Wildkräuter auf einem Teller verteilen. Ein pochiertes Ei sowie die Kren-Creme hinzufügen, mit der Marinade übergießen und zum Schluss mit etwas Öl überträufeln. Mit ein paar Salzflakes vollenden.



ZUTATEN



Wildkräuter - je nach Verfügbarkeit

Vogelmire, Spitzwegerich, Breitwegerich, Schafgabe, Gartenmelde, Löwenzahn Blätter, Gänseblümchen, junge Lindenbaumblätter, Girsch, Sauerklee, Riesen Gänsefuß, Gundelrebe,

250 ml Schlagobers

80 g Toastbrot entrindet

geriebenene Kren

Salz, Pfeffer

1 Salatgurke

4 Radieschen

50 ml weißer Balsam Essig

100 ml Apfelsaft

1 Limette

Vanille

4 Eier - pochiert