Rezept

Mandeleier auf Wildkräutersalat

Ein Rezept von Mandeleier auf Wildkräutersalat, am 27.04.2024

Zutaten

10	sehr frische Eier
	Pfeffer
8 EL	Paniermehl
ca. 1 l	Öl zum Frittieren
100 g	Bacon (Frühstücksspeck; in Scheiben)
einige	Beinwell- und Wiesenschaumkrautblüten
2 Stängel	Gundelrebe
1	reife Birne
	Salz
6 EL	Olivenöl
	Salz
8 EL	Mehl
6 EL	gehackte Mandeln
4-5 Handvoll	gemischte Wildkräuter (ca. 200 g; z. B. Sauerklee, Sauerampfer, Vogelmiere, Löwenzahn)
1 EL	Olivenöl
1 gute Handvoll	Giersch
1	Bio-Limette
1 EL	Ahornsirup
1 Msp.	Chiliflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Für die Mandeleier 8 Eier in kochendem Wasser in 7-8 Min. wachsweich kochen. Herausnehmen, kalt abschrecken und pellen.

2. Für den Salat die Wildkräuter waschen und trocken schleudern oder in einem Sieb sehr gut abtropfen lassen. Den Bacon quer in breite Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Bacon darin knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Für das Dressing Giersch und Gundelrebe waschen und trocken schütteln, die Gundelrebenblätter abzupfen. Die Limette heiß waschen und trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Birne vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln und mit den Kräutern, Limettensaft und -schale, Ahornsirup, Salz und Chiliflocken in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Olivenöl untermixen.

4. Die restlichen Eier in einen tiefen Teller aufschlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen. Das Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Paniermehl und Mandeln mit etwas Salz und Pfeffer in einem weiteren tiefen Teller mischen.

5. In einem kleinen Topf das Öl zum Frittieren erhitzen (es ist heiß genug, wenn an einem Holzkochlöffelstiel, den man hineinhält, Bläschen aufsteigen). Die gekochten Eier zuerst im Mehl, dann in den verquirlten Eiern wenden. Zuletzt vorsichtig in der Mandelmischung wälzen. Die panierten Eier im heißen Öl in 2-3 Min. goldbraun ausbacken. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben jeweils längs halbieren.

---

6. Die Kräuter mit Blüten und Bacon auf Teller verteilen, mit dem Dressing beträufeln und jeweils 2 Mandeleier darauf anrichten.