

Rezept

Pochiertes Landei mit Vogerlsalat

Ein Rezept von Pochiertes Landei mit Vogerlsalat, am 26.04.2024

Zutaten

2	Schalotten	2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Apfelessig	2 EL	Rapsöl
1 EL	Honig		Salz
	Pfeffer	100 g	Vogerlsalat (Feldsalat) oder andere Blattsalate wie Spinat-, Mangold- oder Häupterlsalat
3-4	kleine festkochende Erdäpfel (Kartoffeln)	70 g	Butter
5-6	Radieschen	30 g	Kürbiskerne
4	Eier, Größe L	2	Semmelbrösel
	etwas Kerbelkraut zum Garnieren		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Schalotten schälen und fein würfeln. Schalottenwürfel in heißem Sonnenblumenöl anschwitzen, mit 1 EL Essig ablöschen. Pfanne vom Herd ziehen, Rapsöl und Honig unterrühren. Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Erdäpfel gründlich waschen und mit Schale in dünne Scheiben schneiden. In 20 g heißer Butter in einer Pfanne von beiden Seiten in 3-4 Minuten knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
3. Reichlich Wasser mit etwas Salz und 1 EL Essig aufkochen. Die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch siedet. Eier vorsichtig aufschlagen, einzeln in das siedende Wasser gleiten lassen und darin ca. 5 Minuten pochieren. Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und eventuell etwas zurechtschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Restliche Butter in einer Pfanne leicht bräunen, die Brösel untermischen. Pfanne vom Herd ziehen. Kerbelkraut waschen und trocken schütteln. Salat mit der Vinaigrette mischen und zusammen mit Radieschen und Kürbiskernen auf Teller verteilen. Je ein pochiertes Ei in die Mitte setzen. Knusprige Kartoffelscheiben und etwas Kerbel um das Ei verteilen. Eier mit der Bröselbutter beträufeln und servieren.