

Eier-Nockerln mit Speck und Blattsalat

Für zwei Personen

Für die Nockerln mit Speck:

100 g gewürfelter Speck

200 g Mehl

20 g Butter

1 Gemüsezwiebel

5 Eier

Muskatnuss

1 Zehe Knoblauch

3 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

Für den Salat:

100 g gemischter Blattsalat

2 EL scharfer Senf

20 ml steirisches Kürbiskernöl

10 g Schnittlauch

20 ml Weißweinessig

Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

10 g Veilchen-, Stiefmütterchenblüten 10 g Parmesan

Für die Eiernockerln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Nockerlnteig Eier aufschlagen und mit Mehl, Öl, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatnuss zu einem luftigen Teig aufschlagen und ruhen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln, Knoblauch und Speck darin anschwitzen. Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln Nockerln formen und zehn Minuten im Salzwasser gar ziehen lassen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen und kurz in der Speck-Zwiebel-Butter mit braten.

Für den Salat Salatblätter waschen und trocken schleudern. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in kleine Ringe schneiden. Aus Kürbiskernöl, Weißweinessig, Senf, Schnittlauch, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und mit den Salatblättern vermengen.

Eiernockerln mit Speck und Zwiebeln und gemischtem Blattsalat mit Kürbiskernöl-Vinaigrette anrichten, etwas Parmesan darüber hobeln, mit essbaren Blüten garnieren und servieren.

Petra Krakolinig Wallimann am 23. Mai 2016