

Gebackenes Ei, Grüne Soße, Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für das gebackene Ei:

3 Eier	150 ml Essigessenz	50 g Mehl
100 g Paniermehl	Öl	Salz
Pfeffer	Eiswürfel	

Frankfurter Grüne Sauce:

1 Bd. Frankfurter Grüne Sauce	gem. Kräuter	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb, Saft	150 g saure Sahne	150 g Schmand
75 ml Milch	2 TL mittelscharfer Senf	2 EL Apfelessig
250 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Bratkartoffel-Salat:

4 festk. Kartoffeln	4 Radieschen	6 Cherrytomaten
2 Gewürzgurken	1 rote Zwiebel	1 Schalotte
150 ml Gemüsefond	50 ml Apfelessig	2 TL Senf
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Die eingelegten Zwiebeln:

1 rote Zwiebel	200 ml weißer Tafelessig	1 EL Senfkörner
2 Wacholderbeeren	50 g Zucker	1 EL schwarze Pfefferkörner
1 TL Salz		

Für die Garnitur:

Kräuter

Das gebackene Ei:

Das Fett in der Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Etwa 1 Liter Wasser mit 150 ml Essigessenz in einem kleinen Topf auf etwas unter der Siedetemperatur erhitzen. Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen.

Nacheinander zwei Eier in ein kleines Sieb aufschlagen, um den sehr flüssigen Bestandteil des Eiweißes abzutrennen. Anschließend vorsichtig in das Wasser gleiten lassen.

Je nach Größe und Frische der Eier, diese jeweils 2-3 Minuten pochieren.

Anschließend in einer Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln abschrecken, um den Garprozess zu stoppen.

Sobald die Eier abgekühlt sind, vorsichtig mit Küchenpapier trockentupfen und in einer klassischen Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl, mit Salz und Pfeffer gewürzt, panieren.

In der Fritteuse bei 180 Grad goldbraun ausbacken und anschließend mit einem Küchenpapier überschüssiges Fett abtupfen.

Frankfurter Grüne Sauce:

Milch mit Senf in einem hohen Gefäß vermischen und in einem dünnen Strahl langsam das Rapsöl mit dem Pürierstab reinemulgieren.

Knoblauch abziehen und reiben. Mayonnaise mit saurer Sahne, Schmand und Knoblauch vermischen.

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Einige Kräuter zur Dekoration aufbewahren, den

Rest mit einem Messer fein hacken.

Kräuter zur Mayonnaise-Schmand-Mischung geben, pürieren und mit Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft würzen.

Bratkartoffel-Salat:

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in gut gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten vorkochen, anschließend abgießen und etwas ausdampfen lassen.

Kartoffeln in einer Pfanne mit etwas Rapsöl bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun anbraten.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem kleinen Topf mit etwas Rapsöl leicht glasig anschwitzen, dann mit Gemüsefond ablöschen. Von der Hitze nehmen und mit Apfelessig, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Zwiebel abziehen, Radieschen putzen. Radieschen und rote Zwiebel in 1 mm feine Ringe hobeln, Tomaten vierteln und Gewürzgurken feinwürfeln. Alle Zutaten vorsichtig durchmischen und nochmals abschmecken.

Die eingelegten Zwiebeln:

Essig mit 200 ml Wasser, Senfkörnern, Wacholderbeeren, Zucker, Pfeffer und Salz in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen.

Zwiebel abziehen, fein hobeln und in den heißen Essigsud legen. Vom Herd nehmen und bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Bratkartoffelsalat in einem Servierring anrichten. Gebackenes Ei auf Bratkartoffelsalat servieren und mit den eingelegten Zwiebeln toppen.

Daneben mit einem Löffel elegant die Grüne Sauce entlangziehen, diese mit einzelnen Kräutern (z. B. Kerbel) garnieren.

Joshua Vogel am 17. Februar 2025