

GEBACKENES EI MIT POMMES NOISETTES & FRANKFURTER GRÜNER SOÙE

Gebackenes Ei

4	Eier
1 Liter	Öl zum Frittieren
4 EL	Mehl
4 EL	Pankomehl
2	Eier
etwas	Salz und Pfeffer

Nusskartoffeln (Pommes Noisettes)

4	groÙe, festkochende Kartoffeln
ca. 3 EL	Butter
etwas	Fleur de Sel oder Meersalz
	gehackte Petersilie

Frankfurter grüne SoÙe

1 Bund	Frankfurter Grüne SoÙe (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch)
200 g	Saure Sahne
100 g	Schmand oder Creme Fraiche
1 EL	Senf
1 EL	Essig (Apfel oder Weißwein)
1 TL	Honig, Agavendicksaft oder Ahornsirup
1/2 TL	Salz
etwas	weiÙen Pfeffer

Zubereitung der gebackenen Eier

Die Eier in reichlich Salzwasser für 5 Minuten kochen lassen und danach im Eiswasser abschrecken. Die Eier behutsam Schalen. Danach zuerst in Mehl, danach in verquirlte Eier und dann im Panko (oder Paniermehl) wälzen. Das Frittieröl auf 180° erhitzen. Die Eier vorsichtig 3-4 Minuten frittieren, bis sie außen hellbraun geworden sind.

Zubereitung der Nusskartoffeln

Die Kartoffeln waschen, schälen und in haselnussgroÙe Kugeln (1,5- 3 cm) ausstechen. Danach in Salzwasser ca. 5 Min blanchieren - das Wasser abschütten. Die Kartoffeln abkühlen lassen, abtrocknen, danach in heiÙer Butter anbraten und würzen. Erwünscht ist eine gleichmäßige goldgelbe Farbe.

Zubereitung der grünen SoÙe

Die Kräuter waschen und dann in der Salatschleuder trocken. Einige schöne Kräuter für die spätere Dekoration der SoÙe extra bereitlegen. Alle Kräuter fein schneiden oder in einem Elektrogerät mixen. In einer Schüssel zuerst Saure Sahne, Schmand, Senf, Honig, etwas guten Essig und etwas Salz dazugeben. Die SoÙe mit dem Kräuter mischen (soll fein-stückig bleiben). Noch einmal ggf. mit Salz und frisch gemahlenem weiÙem Pfeffer abschmecken.