Pochiertes Ei auf grüner Soße, Kartoffeln, Gurken-Salat

Für zwei Personen		
Für das pochierte Ei:		
4 Eier	20ml Olivenöl	
Für die Kartoffeln:		
500 g festk. Kartoffeln	150 ml neutrales Öl	
Für die grüne Sauce:		
150 g Sahnejoghurt	250 g Schmand	2 EL Mayonnaise
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie	1 Bund Dill
1 Bund Basilikum	Salz	Pfeffer
Für den Salat:		
1 Gurke	1 Zitrone	1 Bund Dill
50 ml Olivenöl	1 TL Zucker	Salz
Zucker		
Für die Garnitur:		
1 Bund Kresse		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und gar kochen. Für die Sauce alle Kräuter waschen, trocknen und grob zerkleinern. Kräuter zusammen mit Joghurt, Mayonnaise, Schmand, Salz und Pfeffer in den Standmixer geben und fein pürieren. Die Sauce kaltstellen.
Für den Salat Gurke waschen und mit Schale fein hobeln. Zitrone auspressen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Olivenöl vermengen. Dill waschen, trocknen, fein hacken, alles zusammen zur Gurke geben und durchmengen.
Kartoffeln abgießen und in reichlich Öl rundherum anbraten, bis sie schön braun sind. In der Zwischenzeit Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Frischhaltefolie mit Öl bestreichen und in ein leeres Glas geben. Das Ei vorsichtig hineingleiten lassen und die Folie luftdicht verschließen. Diesen Vorgang drei Mal wiederholen. Nun die Ei-Beutel in das kochende Wasser geben und vier Minuten garen lassen. Danach die Eier sofort vorsichtig aus der Folie nehmen.
Die Kresse abschneiden und waschen. Sauce und Kartoffeln auf Tellern anrichten, die Eier vorsichtig drauflegen und fein einschneiden, damit das Eigelb etwas rausläuft. Mit Kresse garnieren und servieren.

Graziella Macri am 30. März 2016