

# Ei im Förmchen mit Totentrompeten und Feld-Salat

## Für zwei Personen

2 Scheiben Frühstücksspeck	200 g Feldsalat	150 g Totentrompeten (Pilze)
50 g Walnüsse	100 g gekochte Rote Bete	1 Schalotte
2 Eier	1 Zweig frischer Estragon	2 EL Salzige Butter (demi-sel)
2 EL Crème-fraîche	50 ml Balsamico-Essig	50 ml Olivenöl
Meersalz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine mit Wasser gefüllte Auflaufform in die Mitte des Ofens stellen. Die feuerfeste Schale mit der Butter ausstreichen. Danach die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Totentrompeten kurz unter fließendem Wasser abspülen und das sandige Ende abschneiden. Anschließend den Estragon ebenfalls waschen, trocken tupfen und fein hacken. Im Anschluss die Schalotte in etwas Butter andünsten und die Totentrompeten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach den Estragon in die Schälchen geben und die Crème-fraîche darüber schütten. Nun die Totentrompeten ebenfalls dazugeben. Zum Schluss die zwei Eier über die Pilze geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen im Wasserbad garen. Anschließend den Speck in einer Pfanne kross braten. Den Feldsalat putzen. Aus dem Öl, dem Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Danach die Walnüsse grob hacken und die Rote Bete in kleine Stücke schneiden. Das Ei im Förmchen mit dem Feldsalat auf einem Teller anrichten, mit der Vinaigrette garnieren und servieren.

Britta Chaumanet am 19. Februar 2013