

Pochierte Eier mit buntem Salat

Für zwei Personen

200 g Kopfsalat	2 Scheiben Toastbrot	2 Tomaten
1 Gurke	10 grüne Oliven, kernlos	1 unbehandelte Zitrone
4 Eier	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Kerbel	1 Bund Olivenkraut	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser für das Wasserbad erwärmen. Die Eier trennen, das Eigelb dabei nicht zerstechen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Förmchen einfetten und mit Folie auslegen, anschließend zur Hälfte mit dem Eisschnee füllen, das Eigelb darauf legen und mit dem Eisschnee auffüllen. Die Folie verschließen und für sechs Minuten im Wasserbad im Backofen stocken lassen. Den Kopfsalat waschen und trocken schleudern. Die Tomaten und die Gurke waschen und klein schneiden. Die Petersilie, das Olivenkraut, den Schnittlauch und den Kerbel zupfen und klein hacken. Alles zusammen mit den Oliven vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Dressing die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit etwas Olivenöl und etwas Wasser vermengen. Anschließend auf den Salat geben. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das Toastbrot von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden, anschließend goldbraun anbraten. Die pochierten Eier mit dem bunten Salat auf Tellern anrichten, mit den Croûtons garnieren und servieren.

Brunhilde Mertin am 27. August 2013