

# Grüne Sauce mit Kopfsalat und pochiertem Ei

**Für zwei Personen**

**Für Sauce und Salat:**

1 Bund Grüne-Sauce-Kräuter	$\frac{1}{2}$ Kopfsalat	1 Zitrone, Saft, Abrieb
150 g Schmand	1 EL Senf	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für das Weißbrot:**

$\frac{1}{2}$ Weißbrot	2 EL Butter
------------------------	-------------

**Für die Eier:**

2 Eier	4 EL Essig
--------	------------

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$ Schale Gartenkresse
-----------------------------------

**Für Sauce und Salat:**

Die Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

Einen Teil der Kräuter grob schneiden und in einen Mixbecher geben.

Schmand, Senf, Zitronenabrieb und -saft sowie Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und fein pürieren. Die übrigen Kräuter fein hacken und unterheben.

Den Kopfsalat waschen, grob brechen und Strunk entfernen. Mit einem Teil der Sauce marinieren, mit restlicher Sauce nappieren.

Sauerampfer verleiht der Sauce viel Säure. Nehmen Sie vom Sauerampfer nur zwei kleine Blättchen, es sei denn Sie mögen es sauer, dann nehmen Sie mehr. Mit der Zugabe der Kräuter kann jeder den Geschmack selbst bestimmen.

**Für das Weißbrot:**

Brot in Streifen schneiden und in zerlassener Butter in einer Pfanne knusprig anbraten.

**Für die Eier:**

Eier in Essigwasser ca. 6 Minuten mit Hilfe eines Wasserstrudels pochieren.

**Für die Garnitur:**

Kresse zupfen.

Pochierte Eier auf der grünen Sauce anrichten, Kopfsalat daneben geben und mit Kresse garniert servieren.

Mario Kotaska am 05. Juli 2023