

# Fried Eggs mit Feldsalat

## Für 2 Personen:

2 Scheibe. Brot	100 g Feldsalat	50 ml Sahne
1-2 EL Crème-fraîche	1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Gewürzsalz
1 Spur Chilisauc	1/2 Orange	1/2 Zitrone
1/2 EL Zucker	1 Spur Sojasauce	100 ml Olivenöl
4 Eier	1 EL Butter	2 TL Kürbiskernöl

Brotscheiben in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze von beiden Seiten rösten. Feldsalat waschen.

Für das Dressing Sahne und Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit Pfeffermix, Gewürzsalz und Chilisauc würzen. Orangen- und Zitronenhälfte auspressen und den Saft mit in die Schüssel geben.

Alles mit einem Schneebesen verrühren. Mit Zucker und Sojasauce abschmecken und nochmals gut umrühren.

Für die Eier Olivenöl in eine Pfanne mit hohem Rand geben und erhitzen. Eier aufschlagen und jeweils in eine kleine Schale schlagen.

In der Zwischenzeit Feldsalat mit dem Dressing marinieren und auf zwei Tellern anrichten, Brotscheiben aus der Pfanne nehmen, jeweils von einer Seite mit Butter bestreichen und neben den Feldsalat auf die Teller legen.

Etwas Kürbiskernöl über den Salat träufeln.

Sobald das Olivenöl heiß ist, die Pfanne kippen, damit sich das Öl am Rand sammelt. 1 Ei vorsichtig hineingeben und warten bis es anfängt zu soufflieren. Mit einem Löffel vorsichtig das Eiweiß über das Eigelb schlagen, immer wieder ein bisschen Öl über das Ei geben und warten bis das Eiweiß gestockt ist. Dann das Ei aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen. Das Ganze mit den anderen Eiern wiederholen. Jeweils zwei Eier auf einer Brotscheibe anrichten und mit etwas Gewürzsalz würzen.

Steffen Henssler am 02. März 2024