

Lauwarmer Eier-Salat mit Kapern und Sardellen

Für 4 Personen

2 EL Kapern, klein	50 ml Weißweinessig	8 Eier
1 Bund Petersilie, glatt	80 g Butter	4 Scheiben Schwarzbrot
100 g Rote-Bete, gekocht	6 EL Sonnenblumenöl	2 EL Obstessig
1 Glas Sardellen	Meersalz, grob	Pfeffer, schwarz (grob)
Zucker		

Die Kapern in kaltem Wasser mit Essig einlegen, um das Salz auszuspülen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Eier darin sechs Minuten wachweich kochen. Die Eier abschrecken und vorsichtig pellen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Butter bräunen. Die Petersilie waschen, zupfen, in die heiße Butter geben und darin „frittieren“. Die Petersilie soll knusprig werden. am Ende die Eier auf einen Teller geben, in grobe Stücke teilen und die heiße Butter mit der Petersilie darüber geben. Die Schwarzbrotsscheiben toasten. Die Rote-Bete würfeln und mit Salz, Zucker, Pfeffer, Essig und Öl anmachen. Das getoastete Brot würfeln und zugeben, über die Eier anrichten, die Sardellen abtupfen und darüber legen.

Tipp:

Achten Sie darauf, dass die Petersilie nach dem Waschen richtig trocken ist. Wenn Sie die Petersilie in die Pfanne mit der Butter geben, bedecken Sie die Pfanne für einen Moment mit einem Deckel. Das austretende Wasser spritzt Ihnen dann nicht auf die Hände. Entfernen Sie den Deckel schnell, da sonst das Kondenswasser die Petersilie wieder weich werden lässt.

Kolja Kleeberg am 26. März 2010