

Eier-Salat I

Für gut 2 Personen

200 g Babyspinat	eine kleine Zwiebel	8 Eier, gekocht
4 Scheiben Toastbrot	2 EL Butter	eine Knoblauchzehe
einen Schuss Weißweinessig	200 ml Gemüsebrühe	2 EL Senf, mittelscharf
150 g Essiggurken	100 ml Rapskernöl, kaltgepresst	Pflanzenöl (zum Braten)
Schnittlauch	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Babyspinat putzen und dabei von den größeren Blättern die Stiele abzupfen. Anschließend waschen, gut abtropfen lassen und auf einer großen Servierplatte verteilen.

Die gekochten Eier schälen, vierteln und auf dem Spinat verteilen.

Die Rinde vom Toastbrot entfernen und das Brot in Würfel schneiden.

Die Butter in einer großen, beschichteten Pfanne auf dem Herd aufschäumen lassen, eine ange-drückte Knoblauchzehe und die Brotwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Schwenken ringsum zu goldbraunen Croutons ausbacken. Anschließend herausnehmen, auf Kü-chenkrepppapier abtropfen lassen und mit einer Prise Salz würzen.

Eiersalat-Dressing:

Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und mit einem Schuss Öl in der Pfanne in der vorher die Croutons geröstet wurden, bei mittlerer Hitze auf dem Herd glasig anschwitzen, mit einem Schuss Weißweinessig ablöschen, mit der Brühe auffüllen, einmal aufkochen lassen, in eine Schüssel umfüllen und einen großen Löffel Senf mit einem Schneebesen unterrühren.

Die Essiggurken in feine Würfel schneiden, zusammen mit einem Schuss des Gurkenwassers aus dem Glas mit in die Schüssel geben und langsam das Rapskernöl unterrühren, bis das Dressing leicht cremig wird. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken, reichlich fein geschnittenen Schnittlauch (oder Sauerampfer) unterrühren.

Den Eiersalat großzügig mit dem Dressing übergießen, mit den Croutons bestreuen und servie-ren.

Alexander Herrmann am 14. April 2022