

Gebackenes Land-Ei mit Kraut-Salat und Speck

Für 4 Personen:

300 g Spitzkohl	1-2 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl
1 EL Trüffelöl	100 g Speck	4 Eier, Größe L
Mehl	1 verquirltes Ei	100 g Semmelbrösel
400 ml Pflanzenöl	120 g Mayonnaise	1 EL Honig
1 EL Senf	Salatspitzen	Radieschenscheiben

Vom Spitzkohl den Strunk entfernen. Blätter in lange feine Streifen schneiden, mit Essig und Öl marinieren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Gefrorenen Speck der Länge nach in feine Streifen schneiden und in heißem Öl knusprig frittieren, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Eier 6 Minuten in kochendem Wasser garen, anschließend kalt abschrecken und vorsichtig pellen. Gegarte Eier salzen, dann in Mehl wenden und durch verquirltes Ei ziehen. Danach in Semmelbrösel panieren und in heißem Öl goldbraun und knusprig ausbacken. Gebackene Eier auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mayonnaise mit Senf und Honig vermischen, je einen Löffel auf die Teller geben und mit dem Löffelrücken etwas verteilen. Krautsalat zusammen mit einigen Salatspitzen und Radieschenscheiben nestartig darauf anrichten. Knusprige Speckstreifen darauf verteilen. In jedes Nest ein gebackenes Ei setzen.

Johann Lafer am 01. Februar 2022