

Kartoffeln mit Kräuter-Soße und Ei im Speckmantel

Für 4 Personen

| | | |
|------------------------------|-------------------|--------------------------|
| 1 kg festk. Kartoffeln | Salz | 20 g flüssige Butter |
| 100 g dünner Frühstücksspeck | 4 frische Eier | Salz |
| 2 hartgekochte Eier | 2 EL Zitronensaft | 1 EL scharfer Senf |
| 2 EL Speiseöl | 150 g saure Sahne | 150 g Schmand |
| Pfeffer | 1 Prise Zucker | 1 Bund gemischte Kräuter |

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und abtropfen lassen.

Kartoffeln in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben und zugedeckt die Kartoffeln ca. 30 Minuten weich kochen.

Für die Eier im Speckmantel den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

4 Tassen oder 4 Mulden eines Muffin-Blechs mit flüssiger Butter auspinseln.

Die Tassen bzw. Mulden über Kreuz mit dem Frühstücksspeck auslegen. Jeweils 1 Ei hinein schlagen und mit einer Prise Salz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen die Eier auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten garen.

Die hart gekochten Eier schälen, halbieren und die Eigelbe auslösen. Das Eiweiß fein würfeln. Eigelbe durch ein feines Sieb streichen.

Eigelbe mit Zitronensaft, Senf, Öl, saurer Sahne und Schmand glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen.

Kräuter mit einem großen Kochmesser sehr fein hacken und unter die angerührte Sauce mischen. Kartoffeln abgießen, im heißen Topf auf der noch heißen Herdplatte unter Rütteln gründlich abdampfen lassen und pellen.

Die gegarten Speckeiern vorsichtig aus den Tassen bzw. Mulden heben.

Kartoffeln mit Kräutersauce und den Speckeiern servieren.

Vincent Klink am 11. Juli 2017