

Grüne Soße mit Pellkartoffeln und Ei im Speckmantel

Für 4 Personen

Für Kartoffeln, grüne Sauce:

2 hartgekochte Eier	1 Zitrone	1 EL scharfer Senf
2 EL Pflanzenöl	200 g saure Sahne	200 g Schmand
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker
1 Bund gemischte Kräuter	1,5 kg festk. Kartoffeln	

Für die Eier im Speckmantel:

20 g flüssige Butter	100 g Bacon	4 frische Eier
----------------------	-------------	----------------

Für die Kräutersauce die hart gekochten Eier schälen, halbieren und die Eigelbe auslösen.

Das Eiweiß fein würfeln.

Eigelbe durch ein feines Sieb streichen.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

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 sehr fein schneiden und unter die angerührte Sauce mischen. Das fein gewürfelte Eiweiß unterheben.

Die Kräutersauce ca. 45 Minuten kaltstellen.

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 weichkochen.

In der Zwischenzeit für die Eier im Speckmantel den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

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

Die Tassen bzw. Mulden über Kreuz mit dem Frühstücksspeck auslegen. Jeweils 1 Ei hineinschlagen. Im vorgeheizten Ofen die Eier auf der mittleren Schiene ca. 15 Minute garen.

Dann die gegarten Speckei vorsichtig aus den Tassen bzw. Mulden heben.

Gegarte Kartoffeln abgießen, etwas abdampfen lassen und nach Belieben pellen (bei neuen Bio-Kartoffeln nicht unbedingt notwendig).

Kartoffeln und Kräutersauce auf Teller geben, jeweils ein Speckei dazu servieren.

Sören Anders am 31. Mai 2024