

Panierte Eier auf Salat

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Sauce:

2 EL Essig

Salz, Pfeffer

je 2 EL Rapsöl und Milch

600 g Bodenkohlrabi, gerüstet, in schmale
Spalten geschnitten

1 dl Essig

4 Eier

4 Bratspecktranchen

2-3 EL Mehl

1 Ei, verklopft

ca. 50 g Paniermehl

100 g Nüsslisalat



Zubereitung

1. Sauce: Alle Zutaten verrühren.
2. Kohlrabi in reichlich Salzwasser al dente kochen, mit Lochkelle herausheben, auskühlen lassen.
3. Essig zum Kochwasser geben. Eier einzeln aufschlagen, ins leicht siedende Wasser gleiten lassen. 3-4 Minuten pochieren, herausheben, abtropfen lassen.
4. Speck in Bratpfanne ohne Zugabe von Fett knusprig braten, beiseite stellen.
5. Pochierte Eier in Mehl, dann in Ei und schliesslich im Paniermehl wenden. Im Fett vom Speck rundum knusprig braten.
6. Panierte Eier, Bodenkohlrabi, Speck und Nüsslisalat auf Tellern anrichten, mit Sauce beträufeln.