

Rauchige Eierspeise

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/rauchige-eierspeise-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/rauchige-eierspeise-glueck-teller)

Dieses Ei mit unvergleichlich rauchigem Geschmack ist eine Empfehlung für alle, die zu Hause einen offenen Kamin haben. Benötigt wird außerdem ein großer, solider Löffel aus Metall (am besten Gusseisen) mit langem Stiel. Wer keinen Kamin hat, kann die Eier natürlich auch in der Pfanne braten.

Für 2 Personen

2 Eier

300 g Pfifferlinge oder andere Pilze

1 Handvoll junger Salatblätter (je nach Jahreszeit Mesclun bzw. Misticanza, Friséesalat, Chicorée)

3 Knoblauchzehen, geschält

3 Zweige Petersilie, gezupft und fein gehackt

2 Scheiben Landbrot

Natives Olivenöl Extra

Rotweinessig

½ Zitrone

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Feuer im Kamin machen.

Salat waschen und trockentupfen. Pilze putzen und in große Stücke schneiden. Für die Vinaigrette 1 kleine Knoblauchzehe mit 1 Prise Salz zerdrücken und 1 EL Essig, 1 TL Zitronensaft und etwas Pfeffer aus der Mühle dazugeben. Einige Minuten ziehen lassen, anschließend mit einem Schneebesen schaumig schlagen und dabei 3–4 EL Olivenöl dazugeben.

1 Knoblauchzehe fein hacken. Die Pilze in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Nach der Hälfte der Bratzeit den gehackten Knoblauch und die gehackte Petersilie dazugeben. Würzen und Pilze goldbraun braten. Im Kamin die Glut so anordnen, dass sie einen kleinen „Ofen“ bildet, in dem der Löffel von oben und unten erhitzt werden kann. Die Brotscheiben über dem Feuer rösten. Wenn das Brot goldbraun und knusprig ist, mit der verbliebenen Knoblauchzehe einreiben und auf den Tellern anrichten. Die Pilze darauflegen. Den Salat mit der Vinaigrette mischen und neben dem Brot anrichten.

Die Eier aufschlagen und einzeln in kleine Schälchen geben. Eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben. Den Löffel gut mit Olivenöl einfetten und im Feuer erhitzen. Ein Ei in den Löffel geben und den Löffel vorsichtig auf die Glut legen, bis sich das Ei wölbt und an den Rändern goldbraun wird. Das Ei vorsichtig auf die Brotscheibe mit den Pilzen gleiten lassen. Vorgehen mit dem zweiten Ei wiederholen und sofort servieren.