

Vincent Klink: Pochierte Kräuter-Eier auf russischem Salat

 happy-mahlzeit.com/2021/08/16/vincent-klink-pochierte-kräuter-eier-auf-russischem-salat

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Eier (Größe M)
- je 2 Stiele Zitronenmelisse und Schnittlauch
- 2 Knollen Rote Bete
- 4 kleine Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Petersilienwurzeln
- 1/2 Sellerieknolle, ca. 400 g
- 4 EL Olivenöl
- 2 Essiggurken
- 100 g Kopfsalat
- 4 TL Dijon-Senf
- 2 EL Apfelessig
- 4 EL Weißwein
- 2 TL Kapernsaft
- 3 Eigelb (Größe M)
- ca. 8 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Kapern
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die pochierten Eier Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Reichlich Wasser in einem weiten Topf aufkochen. 4 große Tassen mit Frischhalteolie ausschlagen. Folie mit Öl fetten. Die Kräuter auf dem Tassenboden verteilen. Je 2 Eier in eine Tasse schlagen und salzen. Sie müssen sehr frisch und der Dotter darf nicht verletzt sein. Frischhaltefolie über den Eiern zusammenbinden und ins siedende (nicht kochende) Wasser rutschen lassen. Die Eier darin ca. 8 Minuten kochen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Rote Bete mit der Schale weich kochen, die Kartoffeln ebenfalls. Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Gekochte Rote Bete und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Essiggurke würfeln. Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

In einer Schüssel 2 TL Senf mit Essig und Olivenöl zu einer Vinaigrette mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die leichte Mayonnaise Weißwein, Kapernfond und die Eigelbe in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad zu einem festen Schaum aufschlagen. Topf vom Herd nehmen und das Sonnenblumenöl mit dem Schneebesen unterrühren. Kapern untermischen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Das gewürfelte Gemüse mit 2/3 der cremigen Sauce anmachen.

Die Teller mit Salat auslegen, mit etwas Vinaigrette beträufeln. In die Mitte das angemachte Gemüse geben. Die Eier aufschneiden darauf geben und mit restlicher Sauce überziehen.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 16. April 2016

Episode: Eierlei