



## Baby-Salat, Sardellen und Eier mit cremiger Vinaigrette

Aus Rick Stein – Abenteuer Spanien: Mittelmeer-Region



Sardellen von bester Qualität veredeln diesen einfachen Salat.

Zubereitungszeit: weniger als 30 Minuten

Kochzeit: weniger als 10 Minuten

Für 6 Personen

### Zutaten

- 3 Scheiben knuspriges Brot
- 1 TL Olivenöl
- 6 Eier
- 3 Baby-Salat
- 50 g (=ca. 12) Sardellenfilets, in Olivenöl eingelegt, diagonal in 2.5 cm breite Streifen geschnitten

### **Für die Vinaigrette**

- 1 Zehe Knoblauch, zerpresst
- 1 Eigelb
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 TL Zitronensaft
- ½ TL Zucker
- 150 ml Olivenöl (Extra Virgin)
- Prise Salz
- Prise frischer schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung**

1. Den Ofen für die Croûtons auf 180 °C vorheizen.
2. Brotkruste abschneiden, den Rest in kleine Stücke schneiden. Brotstücke in einer Schüssel mit 1 TL Olivenöl wenden. Dann auf Backblech verteilen und für 5 – 7 Minuten backen, bis sie knusprig und goldbraun sind. Auskühlen lassen und mit Salz leicht würzen.
3. Währenddessen 6 Eier in kochendem Wasser für 8 Minuten kochen. Dann in kaltem Wasser abschrecken.
4. Für die Vinaigrette Knoblauch, Eigelb, Dijon-Senf, Zitronensaft, Zucker und etwas Gewürz nach Wahl in eine kleine Schüssel geben. Mit einem elektrischen Mixer oder Schwingbesen umrühren und langsam das Olivenöl untermischen.
5. Den Salat gut waschen, in kleinere Stücke zerreißen und auf 6 Teller verteilen. Die gekochten Eier schälen und vierteln und auf die 6 Salatteller verteilen. Sardellenstreifen und Croûtons verteilen und die Vinaigrette darüberträufeln. Direkt servieren.