



INSPIRATION AUS DEN RESTL-GENUSSREZEPTEN

KNUSPRIGES E I

von Heinz Reitbauer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- + 4 Stk. große Freiland Eier
- + Essig Wasser (zum Pochieren)
- + 2 große mehlig-e Erdäpfel (Agria oder Planta)
- + 1 TL Eiweiß
- + 1 Prise Maisstärke
- + Öl zum Frittieren
- + Salz, Pfeffer
- + Wildkräuter (Röhrlsalat, Gänseblümchen, Portulak, Vogerlsalat, Schafgarbe, Bärlauch) je nach Jahreszeit
- + 2 Stk. Radieschen (feinblättrig geschnitten)
- + Weinessig
- + Sauerrahm
- + Kernöl

ZUBEREITUNG:

Die Eier in leichtem Essigwasser weich pochieren. Die Erdäpfel schälen und fein nudelig schneiden, mit dem Eiweiß und der Maisstärke vermengen, so bekommen die Erdäpfelstreifen einen leicht klebrigen Film. Sauerrahm mit Salz & Pfeffer würzen. Das pochierte Ei vorsichtig darin einschlagen und mit Hilfe eines Lochschöpfers in das 160°C heiße Pflanzenöl gleiten lassen. Für ca. 1 Minute schwimmend herausbacken. Erst nach dem Frittieren salzen. Die geputzten und gewaschenen Wildkräuter marinieren, das knusprige Ei darauf platzieren und mit Sauerrahm, Radieschen und Kernöl anrichten.