

Aufgetischt



Lurgbauer-Ei mit grünem Kren

Zutaten:

4 große Bio-Eier
1 hartgekochter Bio-Eidotter
30g Kren, frisch gerissen
1 Bund gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckl, Estragon, Koriandergrün, Oregano, etc...)
1/2 Semmel, in Wasser eingeweicht
ca 2 EL Blattspinat, blanchiert
ca 1/8 Liter Sonnenblumenöl
ca. 50g fetter Speck, in kleine Würfel geschnitten Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Bio-Eier 5 bis 7 Minuten wachweich kochen. In der Zwischenzeit alle anderen Zutaten bis auf den Speck mit dem Stabmixer pürieren. Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett knusprig braten, auf einem Holzbrett kurz überkühlen lassen. Grünen Kren in der Mitte des Tellers platzieren, das (geschälte) Ei hineinsetzen, den Speck darüber verteilen, servieren.