



„Aufgetischt: Ottakring“

## **KNUSPRIGES EI AUF ERDÄPFEL-VOGERLSALAT MIT SPECKKRUSTELN UND KÜRBISKERNÖL**

### **Für den Salat:**

1 kg speckige Kartoffeln  
1 rote Zwiebel  
200 Gramm Vogerlsalat

200 ml Essig  
400 ml Pflanzenöl  
500 ml warmes Wasser  
1 Esslöffel Senf  
Pfeffer, Salz, Kristallzucker, Curcuma

8 Streifen Speck  
5 Eier  
100 Gramm Cornflakes  
glattes Mehl  
1 Liter Pflanzenöl zum Frittieren  
Kernöl

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln kochen, schälen und blättrig schneiden.  
Essig, warmes Wasser, Senf, Salz, Pfeffer, Kristallzucker und eine Messerspitze Curcuma in den Mixeraufsatz geben und auf kleiner Stufe vermengen, Mixerzahl erhöhen und das Pflanzenöl langsam untermengen bis die Marinade emulgiert (cremig wird).

Zwiebel kleinwürfelig schneiden, mit der Marinade und den Kartoffeln vermengen. Circa eine Stunde ziehen lassen.

4 Eier in siedendem Wasser 5 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und etwas überkühlen lassen.  
Eier vorsichtig schälen, in Mehl, einem versprudelten Ei und danach in leicht zerdrückten Cornflakes panieren, in 180° heißem Öl ca. 1 Minute frittieren.

Erdäpfel- und Vogerlsalat und Kernöl anrichten, das Ei in die Mitte setzen und 2 knusprige Speckstreifen darauflegen.