

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Sommerlicher Salat mit eingelegten Eierschwammerln

Zutaten:

200g Eierschwammerl
10cl Fruchtsig (zb Tomatenssig)
8cl Olivenöl
Ca. 1L Gemüsefonds
1 TI Wacholderbeeren
1 TI Pfefferkörner
2 Stück Lorbeerblätter
1 Prise Salz
3 kleine Zweige wilder Oregano

Erdäpfelaufstrich:

200g speckige, gekochte Erdäpfel
80g Sauerrahm
Schnittlauch
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die geputzten Eierschwammerl in ein Einmachglas geben. Gemüsefonds mit allen Zutaten aufkochen und sofort über die Eierschwammerl gießen und das Glas verschließen. Danach im Rohr die Gläser etwa fünf Minuten bei 100 Grad dämpfen.

Für den Aufstrich:

Erdäpfel pressen und mit Sauerrahm, viel Schnittlauch, Salz und Pfeffer verrühren und gut abschmecken. Aufstrich auf einem Teller anrichten, Blätter von einem Salatherz hineinstecken, mit dem Sud aus dem Glas marinieren und reichlich mit den eingelegten Eierschwammerln garnieren. Mahlzeit!