idowa
isar · donau · wald

Pochiertes Bauernei mit frischen Kräutern, geröstete Steinpilzen und Blattsalate

Zutaten:

Vier Bauerneier
Frische Steinpilze
Gartenkräuter (Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Rosmarin)
Vier Scheiben Schwarzbrot
Fünf Knoblauchzehen
100 Milliliter Pflanzenöl
Eine mittelgroße Zwiebel
20 Milliliter Weißweinessig
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Steinpilze Putzen und in Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln, Kräuter fein hacken. Knoblauch schälen und mit etwas Salz und 100 Milliliter Öl fein pürieren. Salate putzen und mit Dressing marinieren. Einen Liter Wasser mit dem Essig zum kochen bringen.
Die Steinpilze in Olivenöl anbraten, Zwiebelwürfel zugeben und mit frischen Kräutern, Salz, Pfeffer und etwas Knoblauchöl abschmecken.
Die Eier einzeln in kleine Schüsseln schlagen, mit dem Schneebesen im kochenden Wasser einen Strudel rühren und die Eier einzeln zugeben. Drei Minuten leicht köcheln lassen. (Damit das Eigelb noch etwas flüssig bleibt!)
Das Schwarzbrot in der Pfanne anrösten und mit Knoblauchöl bestreichen.
Das Ei anschließend mit Salz, Pfeffer und frisch gehackten Kräutern würzen.
Alles auf einem großen Teller anrichten.
Tipp: Dazu passt ein schönes Glas trockener Weißwein.