

Osternest mit Wildkräutersalat und pochierten Ei



Zutaten

Für 4 Personen:
4 Eier
500 ml Wasser
100 ml Tafelessig

Für die Himbeer Vinaigrette:

4 EL Himbeeressig
6 EL Olivenöl
1 TL Senf
1 Box Wildkräutersalat
1 Paket Engelshaar Teig (Kadeifi Teig)
50 g Butter
Zucker / Salz / Pfeffer

Zubereitung

Zunächst die Nester vorbereiten. Butter schmelzen, den Engelshaarteig um Gläser oder Backformen legen und mit Butter einpinseln. Bei 220 Grad Celsius 15-20 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und vorsichtig auf einen Teller stürzen. Salat waschen und für die Vinaigrette alle Zutaten gut verrühren.

Für die pochierten Eier, Eier jeweils in eine kleine Schale geben. Wasser mit Essig zum Kochen bringen und mit einem Löffel oder einer Kelle das Wasser so rühren, dass ein Strudel entsteht. In den Strudel je ein Ei geben und das Ei drei bis vier Minuten köcheln lassen. Vorsichtig aus dem Wasser nehmen und beiseitelegen. Salat in das Nest geben, mit Vinaigrette beträufeln und das Ei auf den Salat geben.