



Estragon-Eier auf Schnittsalat mit Radieschen-Vinaigrette

Zutaten

für 4 Personen

- 1 Kopf Lollo bianco Salat
- 3 EL Kräuteressig
- 4 EL Rapsöl
- 5 Radieschen
- 1 Schalotte
- Salz Pfeffer
- Paprikapulver
- Petersilie
- 4Eier
- 50g Crème fraîche
- 1 EL Estragonblätter

Besonderes Zubehör

Evtl. Cutter

Schwierigkeitsgrad

Leicht

Zubereitungszeit

20 Minuten
+ 10 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Die Eier 8-10 Minuten hart kochen, schälen, längs halbieren und das Eigelb herausnehmen. Das Eigelb mit Crème fraîche feingeschnittenen Estragonblätter, Salz und Pfeffer mit einer Gabel oder einem Cutter zu einer feinen Creme verarbeiten. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Eier damit wieder füllen.

Für die Vinaigrette die Radieschen und die Schalotten in feine kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Kräuteressig, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und die fein geschnittene Petersilie dazugeben und alles mit einander mischen. Den Salat waschen, schleudern und klein zupfen. Den Salat mit dem Dressing anmachen und auf einem Teller anrichten. Zwei Ei hälften mit auf dem Teller anrichten.

Auf dem Bild habe ich Radicchiosalat verwendet der Salat kann nach belieben ausgetauscht werden.