

Ostereier vom Grill mit Löwenzahn und Frühlingskräuterdressing

4 Eier, Größe M
8 Scheiben Schwarzwälder Schinken

Für das Dressing:
Saft und Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
50 ml Geflügelfond
30 ml Walnussöl
1 TL Akazienhonig
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g Creme fraîche
1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch

200 g Löwenzahn
2 Bund RucolaWalnussöl zum Marinieren

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

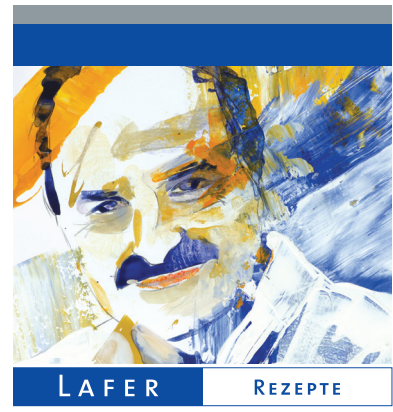
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

A stylized, handwritten signature of Johann Lafer in blue ink, enclosed within a circular, hand-drawn outline.

LA FER

TABLE D'OR



Eine tiefe Metallschüssel mit Wasser füllen und diese auf den vorbereiteten Grill stellen. Das Wasser bei geschlossenem Deckel und direkter Hitze zum Kochen bringen.

Anschließend die Eier für ca. 7 Minuten ins kochende Wasser legen und diese wachweich garen, herausnehmen und in kaltem Wasser vollständig auskühlen lassen. Danach vorsichtig pellen, ohne das Eiweiß zu verletzen.

Jeweils zwei Scheiben Schinken leicht übereinander lappend senkrecht hinlegen. Je ein Ei vorsichtig einrollen und die Seiten des Schinkens leicht andrücken.

Die Eier auf dem Grill bei ca. 160-180°C direkter Hitze mit offenem Deckel ca. 3-5 Minuten grillen, bis der Speck knusprig ist. Zum Schluss mit schwarzem Pfeffer würzen.

Abrieb und Saft der Zitrone, Geflügelfond, Walnussöl, Honig und Creme fraîche zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Kräuter putzen, waschen und trocken schleudern. Den Kerbel fein abzupfen und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Beides zum Dressing geben und miteinander verrühren.

Den Löwenzahn waschen, trocknen und 4-5 cm der Spitzen mit einer Schere abschneiden. Den Rucola waschen, putzen und trocknen.

Zum Anrichten den Salat mit Walnussöl und wenig Salz würzen und kreisrund auf die Teller legen. Danach das Dressing großzügig darüber geben. Zum Schluss das Ei der Länge nach halbieren, auf den Salat legen und mit Salz würzen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR