

Ostereier im Bananenblatt vom Grill mit Löwenzahn und Frühlingskräuterdressing

4 Zahnstocher

Die Zahnstocher in lauwarmem Wasser ca. 20 Minuten einweichen, damit diese beim Grillen nicht verbrennen.

4 Eier, Größe M

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 wachweich garen, herausnehmen und in kaltem Wasser vollständig auskühlen lassen. Danach vorsichtig pellen, ohne das Eiweiß zu verletzen.

Für die Marinade:

20g frischer Schnittlauch

50g Walnuskerne

30ml Walnussöl

Salz

Pfeffer

Den Schnittlauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Walnuskerne zusammen mit Walnussöl, Schnittlauch Salz, Pfeffer verrühren.

4 Bananenblätter, ca.20*20cm
(aus dem Asialaden)

Die Bananenblätter direkt kurz auf den Grill legen, bis diese anfangen zu glänzen. Dadurch werden die Blätter elastisch und reißen nicht.

Für das Dressing:

Saft und Abrieb von 1
unbehandelten Zitrone

50ml Gemüsefond

30ml Walnussöl

1 TL Akazienhonig

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

100g Creme fraîche

1/2 Bund Kerbel

1/2 Bund Schnittlauch

Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen und flach auf die vier Bananenblätter legen. Nun die Walnusmarinade auf die Eier verteilen und zu einem Päckchen verschließen. Die beiden Ränder jeweils mit einem eingeweichten Zahnstocher fixieren.

Die Eier auf dem Grill bei ca. 160-180°C indirekter Hitze mit

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

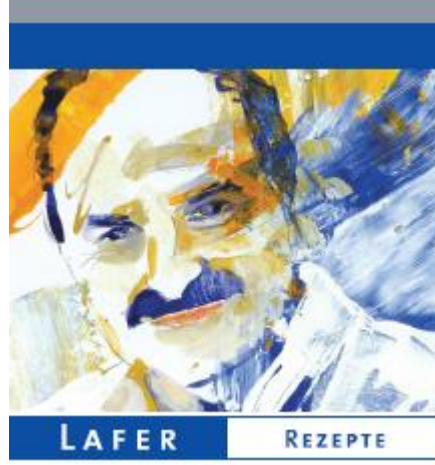
Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

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

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



200g Löwenzahn
2 Bund Rucola
Walnussöl zum Marinieren

offenem Deckel ca. 3-5 Minuten grillen, bis sich ein leichtes Grillmuster abzeichnet.

Abrieb und Saft der Zitrone, Gemüsefond, 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 die Päckchen öffnen, die Eier herausnehmen und mit einem Messer vorsichtig halbieren. Danach jeweils zwei Hälften 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

LA FER

TABLE D'OR