

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 8 Personen)

FRITTIERTE EIER AUF RADIESCHEN SALAT

Zutaten:

10 Stk.	Eier
ca. 50 g	Mehl
ca. 75 g	Pankobrösel
neutrales Öl zum Frittieren	
2 Bund	Radieschen
1 Stk.	Schalotte
2 Bund	Kerbel
2 El	Apfelessig
1 TI	mittelscharfer Senf
etwas	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
5 El	Olivenöl

ZUBEREITUNG

8 Stk. Eier anpiksen und 5–6 Minuten wachweich kochen. Kalt abschrecken und pellen.

Übrige 2 Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mehl und Pankobrösel getrennt jeweils in eine Schale geben.

Öl in einem mittelgrossen Topf auf 180 Grad erhitzen. Die geschälten Eier in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Dann Eier in das verquirlte Ei tauchen, etwas abtropfen lassen und in den Bröseln wenden. Die panierten Eier portionsweise im heissen Fett knusprig und rundum goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Radieschen putzen und vierteln. Die Schalotte pellen und sehr fein würfeln. Kerbel grob zerzupfen.

Für die Salatsauce - Essig mit Senf, Salz, Pfeffer und Öl verquirlen, Schalotten unterrühren.

Radieschen mit der Marinade mischen und auf einer Platte anrichten, Kerbel darüberstreuen und Eier darauf anrichten.