

Vincent Klink Kartoffeln mit Kräutersauce und Ei im Speckmantel

Donnerstag, 11. Juli 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche, Schnelle Küche, preiswert

Zutaten:

1 kg	festkochende Kartoffeln (nach Belieben neue Bio-Kartoffeln)
etwas	Salz
20 g	flüssige Butter
100 g	Frühstücksspeck (Bacon), dünn aufgeschnitten
4	frische Eier
etwas	Salz
2	hartgekochte Eier
2 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
1 EL	scharfer Senf
2 EL	Speiseöl
150 g	saure Sahne
150 g	Schmand
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
1 Bund	gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Kerbel, Borretsch, Pimpinelle, Schnittlauch, Sauerampfer und Kresse)



Zubereitung:

1. Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und abtropfen lassen.
2. Kartoffeln in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben und zugedeckt die Kartoffeln ca. 30 Minuten weich kochen.
3. Für die Eier im Speckmantel den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
4. 4 Tassen oder 4 Mulden eines Muffin-Blechs mit flüssiger Butter auspinseln.
5. Die Tassen bzw. Mulden über Kreuz mit dem Frühstücksspeck auslegen. Jeweils 1 Ei hinein schlagen und mit einer Prise Salz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen die Eier auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten garen.
6. Die hart gekochten Eier schälen, halbieren und die Eigelbe auslösen. Das Eiweiß fein würfeln.
7. Eigelbe durch ein feines Sieb streichen.
8. Eigelbe mit Zitronensaft, Senf, Öl, saurer Sahne und Schmand glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
9. Kräuter abrausen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen.
10. Kräuter mit einem großen Kochmesser sehr fein schneiden und unter die angerührte Sauce mischen. Das fein gewürfelte Eiweiß unterheben.
11. Kartoffeln abgießen, im heißen Topf auf der noch heißen Herdplatte unter Rütteln gründlich abdampfen lassen und pellen.
12. Die gegarten Speck Eier vorsichtig aus den Tassen bzw. Mulden heben.

13. Kartoffeln mit Kräutersauce und den Speckeiern servieren.

Pro Portion: 700 kcal / 2940 kJ

43 g Kohlenhydrate; 19 g Eiweiß; 50 g Fett