



# Knusprige Eier in Blaumohn

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, frisch, gesund, herzhaft und preiswert

## Zutaten

- Für die knusprige Eier in Blaumohn - Semmelbröselmantel:
- 8 - 12 wachsweiße Eier
- 2 ganze Eier mit 1 El Milch verklappert
- Etwas Mehl
- 50 g ganzer, kein gemahlener Blaumohn + 80 g Semmelbrösel gemischt
- Grundsätzliches zur Frankfurter grünen Soße:
- Sie sollte zu gleichen Teilen sieben frische Kräuter enthalten: Sauerampfer, Pimpinelle, Schnittlauch, Borretsch, Kerbel, Kresse, Kerbel und Petersilie. Die Mayonnaise habe ich durch Crème fraîche ersetzt.
- Für die Frankfurter Grüner Soße:
- 200 g Crème fraîche
- 75 ml Milch oder besser Magermilch
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 1 Tl Senf
- 2 Cl Walnussöl (wg. des guten, nussigen Geschmacks)
- 5 El frische, gehackte Kräutermischung (Oder mit allen Zutaten im Mixer zerkleinert)
- Etwas frischer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Frankfurter grüne Soße:

### Schritt2

Die grob gezupften und abgebrausten Kräuter, die fein gehackte Zwiebel mit dem Zitronensaft, Senf

und dem Walnussöl in den Mixbecher geben, fein zerkleinern.

### **Schritt3**

Mit Crème fraiche und der Milch glatt verrühren, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle herzhaft abschmecken.

### **Schritt4**

Zunächst die Eier so weich wie irgendwie möglich kochen.

### **Schritt5**

(Exakt 3 min. sonst kann man sie nicht pellen. Garen während des Backens noch nach, sollten aber wachweich zu Tisch gegeben werden)

### **Schritt6**

Vorsichtig schälen und äußerlich etwas salzen und pfeffern.

### **Schritt7**

Mit Mehl bestäuben und in den verklapperten Eier wenden.

### **Schritt8**

Die Mohn - Brösel - Panade leicht andrücken.

### **Schritt9**

In heißem Butterschmalz bei ca. 160 ° C, 2 - 3 min. goldgelb frittieren, backen und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

### **Schritt10**

(Das Butterschmalz durch ein feines Küchensieb gießen, kalt stellen und wieder verwenden)

### **Schritt11**

Die Rauke putzen, verlesen und die groben Stängel entfernen, in kaltem Wasser 20 min. auffrischen, gut ablaufen lassen.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Einen Teller mit der Frankfurter grüne Soße üppig „auspiegeln“ und die halbierten Eier (4 - 6) in die Mitte setzen.

### **Schritt14**

Dazu reiche ich in Butterschmalzdünne, knusprig geröstete Baguettescheiben oder auch junge Pellkartoffeln. Dazu eine Vinaigrette marinierten Rauke - oder Blattsalate.

**Rezeptart:** Eierspeisen **Tags:** eier, kräuter, rauke, sahn, semmelbrösel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprige-eier-in-blaumohn/>