



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/>