

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 28.11.2023

Gebackenes Ei in Knusperhülle mit Walnuss-Mayonnaise

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Knusper-Ei

5 Eier, Größe M
100 g Mehl, ca.
100 g Panko- oder Semmelbrösel, ca.
300 ml Frittieröl

Für die Walnussmayonnaise

1 Ei, Größe M
1 TL Senf, z. B. Dijonsenf
etwas Salz
etwas Zucker
etwas Pfeffer
etwas Zitronensaft
160 ml Walnussöl, ca.
80 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl, ca.
50 g Walnüsse, gehackt

Für den Feldsalat

200 g Feldsalat
1 Schalotte
4 EL Sherry- oder Apfelessig
etwas Salz
etwas Zucker
6 EL Rapsöl



Zubereitung

1. **Für die Knuspereier** 4 Eier anpieken und ca. 6-7 Minuten wachweich kochen. Abgießen, eiskalt abschrecken, bis sie ganz kalt sind (am besten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen).
2. **In der Zwischenzeit, den Feldsalat** verlesen, gut abbrausen und trockenschütteln.
3. Für das Salatdressing Schalotte abziehen und sehr fein schneiden. Mit Essig, Salz, Zucker und Öl verquirlen.
4. **Für die Walnussmayonnaise** das Ei, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronensaft in einer Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer mischen. Das Öl nach und nach zugeben, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
5. Die Mayonnaise erneut abschmecken und bis zum Servieren kaltstellen.
6. **Für die Knuspereier** die Eier schälen. Mehl und Pankobrösel auf flache Teller verteilen. Das übrige ungekochte Ei in einem tiefen Teller verquirlen.
7. Die gekochten Eier zuerst in Mehl, dann im Ei und anschließend in den Bröseln wenden.
8. Frittieröl auf ca. 160-180 Grad erhitzen. Die Eier darin ca. 2-3 Minuten goldbraun frittieren.
9. Salat und Dressing mischen. Walnüsse mit der Mayonnaise mischen.
10. Knuspereier mit dem Salat und Mayonnaise anrichten und servieren

Tipp: Die Eier dürfen bereits ein paar Tage alt sein, dann lassen sie sich besser schälen.