

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Montag, 30.03.2021**

**Knuspereier mit Kräutersoße  
und Radieschen-Kresse-Salat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Kräutersoße**

1 Bund Dill  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
250 g Joghurt  
2 EL Sonnenblumenöl  
2 TL Senf, mittelscharf  
0,5 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Für den Salat**

1 Schalotte  
2 Bund Radieschen  
2 EL Apfelessig  
1 TL Senf  
etwas Zucker  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
5 EL Sonnenblumenöl  
2 Beete Kresse

**Für die Bratkartoffeln**

800 g Kartoffeln, gegart vom Vortag, festkochend  
2 EL Butterschmalz  
1 Zwiebel  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Für die Knuspereier**

10 Eier (Größe M)  
50 g Mehl, ca.  
75 g Pankobrösel, ca. oder Semmelbrösel  
500 ml Sonnenblumenöl

**Zubereitung**

1. **Für die Kräutersoße** Dill, Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
2. Joghurt, Öl, Senf, Zitronensaft und -schale, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Kräuter untermischen und bis zum Servieren abdecken und kalt stellen.
4. **Für den Salat** Schalotte abziehen und fein würfeln. Radieschen putzen, abbrausen, trockenreiben und vierteln oder in Scheiben schneiden.
5. Essig, Senf, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Salatzutaten und Dressing bis zum Servieren abdecken.
6. **Für die Bratkartoffeln** die Kartoffeln in Scheiben schneiden.
7. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
8. Die Kartoffeln darin unter Wenden goldbraun und knusprig braten.
9. Zwiebel abziehen, fein würfeln, zu den Kartoffeln geben und mitbraten. Mit Salz und



Pfeffer würzen.

10. **Für die Knuspereier** 8 Eier anpieken und in kochendem Wasser ca. 6-7 Minuten wachweich kochen.

11. Inzwischen die übrigen Eier in einer Schale verquirlen. Mehl und Pankobrösel auf Tellern verteilen.

12. Gekochte Eier herausnehmen und kalt abbrausen. Eier pellen.

13. Öl in einem Topf auf ca. 160 Grad erhitzen. Eier in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Eier in das verquirlte Ei tauchen, etwas abtropfen lassen und in den Bröseln wenden.

14. Die Eier portionsweise im heißen Öl knusprig, goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapaier abtropfen lassen.

15. Kräutersoße erneut abschmecken. Salatzutaten und Dressing mischen. Kresse vom Beet schneiden, über den Salat streuen und abschmecken. Bratkartoffeln, Eier, Soße und Salat anrichten.