

**Wildkräutersalat von Sternekoch Tobias Schlimbach****Zutaten für 4 Personen**

200 g Wildkräutersalat, gekauft oder selbst gepflückt  
Champignons, fein gehobelt  
Radieschen in feinen Scheiben

Fürs Dressing:

300 g mehligkochende Kartoffeln  
eine halbe Zwiebel  
ein Schuss Weißwein  
ein Lorbeerblatt  
Muskat  
ein Schluck Sahne  
Öl zum Frittieren  
4 Eier  
feines Paniermehl

**Zubereitung**

Zunächst das Dressing vorbereiten: Dazu werden die Kartoffeln und Zwiebeln feingewürfelt und in der Pfanne bei mittlerer Hitze angebraten – sie sollten nicht bräunen. Mit einem Schluck Weißwein und – falls vorrätig – einem Schuss Wermuth ablöschen und ganz knapp mit Wasser oder ungesalzener Gemüsebrühe bedecken. Das Dressing soll später cremig werden, deshalb nicht zu viel Flüssigkeit hinzugeben. Ein Lorbeerblatt bringt zusätzliches Aroma. Wenn die Kartoffeln weich sind, wird das Dressing durch ein Sieb gestrichen, mit einem Schuss Sahne verfeinert und mit Muskat, Salz, Pfeffer, etwas Essig und Öl abgeschmeckt.

Nun die pochierten Eier vorbereiten: Dazu Wasser auf dem Topf erst sprudelnd aufkochen und dann leise simmern lassen. Einen guten Schuss Essig ins Wasser geben und mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen. Eier vorsichtig hintereinander ins Wasser geben – am besten man schlägt sie zuerst in eine Tasse und lässt sie dann ins Wasser gleiten. Etwa zwei Minuten sieden lassen. Vorsichtig mit einem Löffel herausholen und trocken tupfen.

Inzwischen in einem weiteren Topf Öl erhitzen. Die Eier in feinem Paniermehl wälzen und vorsichtig ins Öl geben, dort backen, bis sie goldgelb geworden sind. Herausholen und mit etwas Salz bestreuen. Zum Anrichten den Salat mit dem Dressing vermischen und auf Teller verteilen. In die Mitte jeweils ein Ei setzen und Radieschen und Champignons darüber hobeln.

Guten Appetit!

Rezept: Tobias Schlimbach, Restaurant "Brockel Schlimbach", Kirchgasse 10 a, 52385 Nideggen