Pochierte Eier in Mandel-Chilibröseln auf Pflücksalat mit Frankfurter Grüne Sauce

von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen)
8 Eier (L)
1 1/2 l Essigwasser zum Pochieren (3 EL Essig)

2 EL Mehl
2 Eier
40 g glutenfreie Semmelbrösel
20 g gemahlene Mandeln
2 EL gehackte gemischte Kräuter
1 TL Chiliflocken
2 EL Olivenöl

350 g Pflücksalat
1 Tomate (gewürfelt)
60 g fein gehackte Zwiebeln
80 ml Traubensaft
3 EL Obstessig
3 EL Olivenöl

Grüne Sauce:
100 ml Schmand
80 ml Sauerrahm
80 ml Joghurt
1 EL Senf
1/2 Bund „Frankfurter Grüne Sauce“-Kräuter
2 EL Olivenöl
1 gekochtes Ei

Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit (circa 35 Minuten)
Wasser zum Kochen bringen, Essig zugeben, auf dem Siedepunkt halten. Eier einzeln in ein Glasschälchen aufschlagen, seitwärts in das Essigwasser einlaufen lassen, sechs bis sieben Minuten ziehen lassen, aus dem Wasser nehmen, auf Küchenkrepp abtupfen.
Pochierte Eier mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, durchs aufgeschlagene Ei ziehen, im Gemisch aus Semmelbröseln, Mandeln, gehackten Kräutern und Chiliflocken wenden, in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb backen.
Schmand, Sauerrahm, Joghurt und Senf gut vermischen, „Frankfurter Grüne Sauce“-Kräuter säubern, klein schneiden und mit Olivenöl im Mixer fein pürieren. Dann unter das Sauerrahmgemisch rühren, gekochtes, gehacktes Ei mit unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Pflücksalat auf einem tiefen Teller als schönes Bukett anrichten. Tomatenwürfel mit fein gehackten Zwiebeln, Traubensaft, Obstessig, Olivenöl gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat verteilen. Gebackene Eier mit ansetzen, grüne Sauce extra im Schälchen dazustellen.