

Herbstlicher Salat mit pochierten Eiern



Heute möchte ich euch einen herbstlichen Salat präsentieren, mit einer Salatmarinade nach alter Schule, das heißt nach Art meiner Mutter. So habe ich es schon in meiner frühesten Kochjugend von ihr gelernt und diese Variante schmeckt meiner eigenen Familie am besten. Es gibt einen Endiviensalat mit Speck, Kartoffeln und pochierten Eier.

Zutaten für 4 Personen:

1 Endiviensalat

160 g Bauchspeck roh, in feine Streifen geschnitten

8 Eier

50 ml Apfelessig

4 gekochte Kartoffeln

Marinade:

Öl

Essig

Ca. $\frac{1}{2}$ l Wasser

1 Essl. Salz

2- 3 Essl. Kristallzucker

Zubereitung:

Den Endiviensalat waschen und in Streifen schneiden, die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Kartoffeln und Speck knusprig anbraten, parallel dazu einen Topf mit 2 l Wasser und 50 ml Apfelessig zum Kochen bringen. Für die pochierten Eier, jeweils ein Ei in einem Suppenschöpfer (Suppenkelle) aufschlagen, das kochende Essigwasser mit einem Kochlöffel umrühren, sodass es sich noch im Kreis dreht wenn man das Ei vorsichtig mit dem Suppenschöpfer in das Wasser gibt. 3 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen. Für die Marinade einen halben Liter Wasser mit dem Salz und dem Kristallzucker verrühren und eine guten Schuss Essig dazu geben (ca. 30 ml) und dann nochmals verkosten, ob die Würze stimmt. Über den Endiviensalat 4 Essl. Öl geben und vermischen, danach die vorbereitete Marinade dazu und nochmals gut durchmischen. Salat auf 4 Teller verteilen, gebratene Kartoffeln und Speck dazu und die pochierten Eier darüberlegen und mit etwas Pfeffer garnieren.

Tipp: Falls etwas Marinade überbleibt, einfach in einer Flasche gut verschlossen und im Kühlschrank aufbewahren.

Ersatzweise kann statt Zucker auch Süßstoff, Birkenzucker o.ä. genommen werden

