

Männerkochkreis am 22. März 2017

Salat mit lauwarmer Senfsauce

<u>Zutaten für 10 Personen</u>	<u>Besondere Geräte</u>
5 Eier und zusätzlich 3-4 Eigelb 5 Scheiben Weizentostbrot 50 g Butter 2 Knoblauchzehen 3 Schalotten 200 g Bacon (dänischer Frühstücksspeck) 2 Kopf Friséesalat o.ä. 5 EL Weißweinessig Salz, Pfeffer aus der Mühle 10 EL Öl 0,5 l Schlagsahne 5 TL Dijon-Senf Prise Zucker	Eierschneider Salatschleuder Toaster

Zubereitung :

Die (bei 10 Pers.) 5 Eier in kochendes Wasser geben, 9 Minuten kochen, kalt abschrecken und vollständig abkühlen lassen. Pellen und mit dem Eierschneider würfeln, beiseite stellen. Die weiteren Eier trennen, Eigelb zur Seite stellen, das Eiweiß wird nicht weiter verwendet.

Den Salat putzen, waschen und trockenschleudern, in mundgerechte Stücke zerzupfen. Knoblauch und Schalotte abziehen und feinhacken. Für die Vinaigrette zunächst nur Essig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker verrühren, das Öl nach und nach unterschlagen, Knoblauch und Schalotte zugeben.

Toastbrotstreifen leicht tosten, anschließend entrinden und fein würfeln. Den Bacon in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig ausbraten. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Butter in die Pfanne geben, Toastbrotwürfel goldbraun rösten, leicht salzen, dann die Brotwürfel aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Sahne in der Pfanne einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen, den Senf unterrühren und mit Eigelb legieren, d.h. die Eigelb vorsichtig unterrühren.

Kurz vor dem Servieren die Sauce bei milder Hitze erwärmen, bis sie andickt, dann sofort vom Herd nehmen. Den Salat in der Vinaigrette wenden und auf die Teller geben. Die Senf-Sahne-Sauce über den Salat verteilen, mit Croutons, Ei und Bacon bestreuen.