

# EIERSCHWAMMERL TARTARE MIT RADIESCHENSALAT UND GEBACKENEM EI

## Zutaten für 4 Personen:

1000g Eierschwammerln  
2 Stk Jungzwiebel  
Zitronenthymian  
Petersilie  
Balsamicoessig dunkel  
Olivenöl  
Leinöl Ölmühle Fandler  
Salz Pfeffer Zucker Kümmel gemahlen

Die Eierschwammerln putzen und grob hacken, in heißem Olivenöl mit den geschnittenen Jungzwiebel scharf anbraten, gehackten Zitronenthymian begeben, durch ein Sieb leeren und kaltstellen, den Schwammerlsud mit Balsamico, Salz Pfeffer Kümmel und etwas Zucker verrühren und mit Leinöl oder Olivenöl aufrühren, die erkalteten Schwammerl leicht salzen mit der Marinade würzen und gehackte Petersilie drunter mischen. In einen Ring drücken und auf Teller anrichten.

## **Gebackenes Ei:**

4 Eier  
2 Eier zum panieren  
Mehl griffig  
Semmelbröseln  
Öl zum rausbacken

Die 4 Eier wachweich kochen, abschrecken, schälen, 15 Minuten kaltstellen und doppelt panieren ( Mehl-Ei-Mehl-Ei-Bröseln ) im heißen Öl kurz goldgelb ausbacken.

## **Radieschensalat:**

Ein Bund Radieschen  
Schnittlauch  
Tafelessig  
Salz  
Zucker  
Sonnenblumenöl

Die Radieschen in Streifen schneiden und mit Salz Zucker Tafellessig etwas Wasser und Sonnenblumenöl marinieren zum Schluss den Schnittlauch unterheben.