

Salade Lyonnaise

Salade Lyonnaise

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Menu: [16.03.2022](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten (für 4 Personen)

450 g Friséesalat

225 g Speck

2 Schalotten

2 EL Essig

4 Eier

2 EL Olivenöl

3 EL Weissweinessig

1 EL Dijon Senf

Salz, Pfeffer

Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

Friséesalat mit den Händen klein zupfen und in eine grosse Schüssel geben. Speck in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten schälen und fein hacken.

Wasser in einem grossen Topf kurz vor dem Siedepunkt bringen, aber nicht aufkochen lassen. Essig dazugeben Das Essigwasser mit einer Kelle kräftig rühren, sodass sich ein Wirbel bildet.

Die Eier einzeln und vorsichtig in eine Tasse aufschlagen und vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. Die Eier mit einem Löffel im Wasser bewegen, damit sie ihre Form behalten.

Ca. 3-4 Min. kochen lassen und anschliessend mit einer Schaumkelle herausheben. Die pochierten Eier auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Eine Bratpfanne über mittlerer Hitze erwärmen. Olivenöl dazugeben und den Speck ca. 8 Min. anbraten, bis er von allen Seiten knusprig ist. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Schalotten in die gleiche Pfanne geben und ca. 1 Min. anbraten. Weissweinessig und Dijon Senf dazugeben und verrühren. Die Mischung aufkochen lassen und danach vom Herd nehmen.

Das warme Dressing über den Friséesalat geben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat auf Tellern portionieren, mit Speck und einem pochierten Ei belegen und mit fein gehacktem Schnittlauch bestreuen.