

Eachtlingcarpaccio mit Eierschwammerleierspeis

Dauer: Mittel Kategorie: Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Saison: Sommer Für: 4 Personen



© Lungauer Kochwerk

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

4	Eachtling (Erdäpfel)
	Salz
	Pfeffer
2	Schalotten
2	HANDVOLL Eierschwammerl
	Petersilie
6	Eier
	Thymianzweige
	Blüten
	etwas Butterschmalz

Zubereitung

1. Eachtlinge mit der Schale in feine Scheiben schneiden/hobeln und etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
2. Die rohen Eachtlingscheiben nebeneinander in die Pfanne legen und beidseitig kross anbraten.
3. Leicht salzen und pfeffern. In einer zweiten beschichteten Pfanne in etwas Fett eine fein gewürfelte Schalotte hell andünsten.
4. Eine Handvoll trocken geputzte kleine Eierschwammerl mit der andünsteten Schalotte vermischen und kurz anbraten.
5. Frische Petersilie klein zupfen.
6. Eier aufschlagen, verquirlen und über die Schalotten-Eierschwammerlmischung verteilen und locker vermischen.
7. Klein gezupfte Petersilie darüber streuen. Masse stocken lassen, salzen und pfeffern.
8. Die kross gebratenen Eachtlingscheiben auf zwei vorgewärmten Teller als Carpaccio auflegen, Eierschwammerl-Eierspeis gleichmäßig darüber verteilen. Mit frischen Thymianstängel und Blüten ausgarnieren.