

## Frankfurter grüner Sauce mit verlorene Eier und Salzkartoffeln

### Zutaten für 10 Personen:

1 Packung Frankfurter Grüne Sauce	4 Echalotten
1 kg Crème Fraîche	2 EL Dijon-Senf
1 Knoblauchzehe gehackt	Salz / Pfeffer
20 Kartoffeln der Sorte Annabelle	10 Eier
	1 Liter Wasser
	3 EL Essig
	Salz

### Zubereitung:

Kartoffeln in der Pelle kochen. Danach schälen und halbieren. In etwas Butter im Topf warm halten.

Die Kräuter von der Grünen-Sauce-Packung (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Kresse, Boretsch, Pimpinelle, Sauerampfer) waschen und von den Stielen zupfen.

Die gesamten Kräuter und Echalotten durch den Fleischwolf drehen, mit der Crème Fraîche, dem Senf und dem gehacktem Knoblauch in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wasser und Essig zum kochen bringen. Ei aus der Schale holen und in eine Kaffee Tasse legen. Mit einem Kochlöffel ein wirbel in das kochende Wasser drehen und das rohe Ei langsam aus der Kaffeetasse in die Mitte des Wirbels fließen lassen. 4 bis 5 Minuten siedeln lassen je nach Geschmack und danach rausholen.

### Anrichten:

Auf dem Teller einen Spiegel mit der Frankfurter Grünen Sauce bilden, heiße Dampfkartoffeln und halbierte Eier daneben geben. Mit gehacktem Schnittlauch dekorieren.