**Pochiertes Kräuterei**

Ein Bild, das Essen, Platte, Kochkunst, Garnitur enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Zutaten:

4 frische Eier

100g frische Kräuter wie Kerbel/Kresse/Sprossen/Essbare Blumen

1 Radieschen

100g Crème fraîche

Salz und Pfeffer

90g Olivenöl

30g weissen Balsamico

Zucker

Fleur de Sel

Zubereitung

Die Eier im vorgeheizten Steamer bei 63 Grad, während 60 Minuten in der Schale garen.

Diverse frische Kräuter wie Kerbel, Gartenkresse, Sprossen, Micro Greens und essbare Blumen waschen und klein zupfen.

Radieschen fein hobeln.

Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzsack füllen.

Olivenöl und Weissen Balsamico mit einer Prise Zucker und etwas Fleur de Sel in einer Schüssel vermischen.

Anrichten

Crème fraîche kreisförmig in die Teller spritzen, am besten mit Hilfe eines Anrichterings. Je ein Ei vorsichtig über einer Schüssel aus der Schale lösen, und sorgfältig mittig im Kreis platzieren. Die Radieschen und die Kräuter dekorativ auf den Crème fraîche Ring setzen. Zum Schluss die Kräuter mit der Olivenöl-Balsamicosauce beträufeln und das Stundenei mit etwas Fleur de Sel bestreuen.