

	© Lungauer Kochwerk

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