

## Grüner Löwenzahn mit Kartoffeldressing



Zutaten für 4 Personen

### Für die Marinade:

100 ml Kalbsfond  
2 Schalotten  
2 EL Weißweinessig  
1 TL Dijonsenf  
1 Spritzer Knoblauchöl  
Salz, Zucker  
weißen und rosa Pfeffer aus der Mühle  
3 EL Traubenkernöl  
2 kleine gekochte Kartoffeln (100 g)

### Für den Salat:

4 Eier  
600 g grünen Löwenzahn  
80 g mageren Speck  
20 g Butter

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

### Zubereitung:

1. Den Kalbsfond in einem Topf erhitzen. Die Schalotten schälen, fein hacken, in den Fond geben und etwa 2 Minuten kochen. Essig, Senf, die Gewürze und das Öl nach und nach dazugeben und etwa 20 Sekunden mit dem Mixer verquirlen.
2. Die Marinade in eine Porzellanschüssel füllen, die Kartoffeln pellen, durch eine Presse drücken und mit der Marinade verrühren.
3. Die Eier in Wasser hart kochen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken.
4. Den Löwenzahn putzen, die harten Außenblätter und die Stiele entfernen. Den Löwenzahn zerteilen, in kaltem Wasser waschen, trockenschleudern oder in einem Sieb abtropfen lassen.
5. Den Löwenzahn in die Marinade geben, vorsichtig unterheben und auf großen Tellern anrichten.
6. Die Eier halbieren und auf den Salat setzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden, mit der Butter in einer Pfanne goldbraun braten und über den Salat streuen.