



Avocado mit Ei im Speckmantel

Zutaten:

Für zwei Personen:

- 2 Avocados
- 2 Eier
- 6-7 Scheiben Bacon
- Senf mittelscharf
- 150-200 Sahne
- Butter, Senf
- Cocktailtomaten
- Sahne, Pfeffer
- Frischhaltefolie
- Stück Schnur



Zubereitung:

Nehmen sie die Frischhaltefolie zur Hand und trennen davon ein Stück ab. Dieses Stück legen sie in eine große Tasse und formen eine große Mulde. In diese Mulde schlagen sie jeweils ein Ei. Das Ei salzen und das Säckchen oben zubinden. Wiederholen sie das ein zweites Mal und legen die beiden Eiersäckchen in heißes, NICHT kochendes Wasser. Dort lassen sie die Eier ca. 4 1/2 Minuten.

Währenddessen schneiden sie die Avocados in zwei Hälften, entfernen den Kern und die Schalen. Das Loch des Kernes vergrößern sie etwas mit einem kleinen Löffel.

Nach ca. 4 1/2 Minuten holen sie die Eiersäckchen aus dem Wasser. Entfernen sie die Folie und legen das fast hartgekochte Ei, welches noch einen weichen Dotter hat, in das Kernloch der Avocado. Verschließen sie die Avocado mit der zweiten Avocadohälfte.

Nun nehmen sie die Baconscheiben und umwickeln die Butterfrucht der Länge und der Breite nach. Haben sie dies mit beiden Avocados gemacht braten sie diese in einer Pfanne mit Öl an, so, dass der Bacon schön knackig und rösch wird.

Die Sahne lassen sie in einem weiteren Töpfchen leicht aufkochen und geben mittelscharfen Senf hinein. Gut verrühren und evtl. noch etwas nachwürzen.

Jetzt legen sie ein paar Cocktailtomaten im Ganzen in die Pfanne und lassen diese kurz heiß in Öl heiß werden.

Richten Sie dieses Gericht in tiefen Tellern an. Es sieht nicht nur toll aus, es schmeckt auch außerordentlich gut.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**

Sendung vom 19.04.2018