

## ŒUF DE CAILLE PLAQUÉ D'OR, SALADE AUX HERBES SAUVAGES ET FRAMBOISES

2 PERSONEN

Pinzette

### ZUTATEN

#### WACHTELEIER

- 2 Wachteleier
- 2 Goldblätter

#### VINAIGRETTE

- 5 g Schnittlauch, frisch
- 5 g Petersilie, glatt, frisch
- 5 g Basilikum, frisch
- 20 g Zwiebeln, geschält, fein gehackt
- 40 g Kräuternessig
- 100 g Rapsöl
- Salz
- Pfeffer, weiss aus der Mühle
- Staubzucker
- 100 g Himbeeren, frisch, halbiert

#### SALAT

- 100 g Wildkräuter, zum Beispiel: Sauerampfer, Löwenzahn, Bärlauch, Brunnenkresse, Schaumkraut

#### GARNITUR

- Einige Himbeeren
- Essblüten

### ZUBEREITUNG

#### VORBEREITUNG

Die Wachteleier im siedenden Wasser während 2 ½ Minuten kochen und sofort im Eiswasser abschrecken. Den Schnittlauch waschen und fein schneiden. Die restlichen Kräuter waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken. Die gekochten Wachteleier schälen. Die verschiedenen Wildkräuter sauber waschen und mithilfe der Salatschleuder trocknen.

#### ZUBEREITUNG

Das Blattgold mithilfe einer Pinzette vorsichtig in Wasser legen. Das Wachtelei aufspießen und durch das Blattgold ziehen. Kräuter und Zwiebel mit Essig, Salz und Pfeffer vermischen. Rapsöl unter Rühren hinzugeben. Die Himbeeren begeben. Wenn nötig mit Staubzucker leicht süssen. Vor jedem Gebrauch gut aufrühren.

#### ANRICHTEN

Den Salat mit der Vinaigrette vermengen und in den Teller geben. Das vergoldete Ei auf das Salatbouquet legen. Mit Himbeeren und Essblüten garnieren.

Rezept von Franz W. Faeh und Silvio Wieland  
Fünf-Sterne-Superior-Hotel Gstaad Palace

