

**Autor:** Danilo Ange  
**Garzeit:** 1 Stunde 20 Minuten



## Zutaten

Für 6 Personen:

6 Eier  
100 g Lauch  
1 Lorbeerblatt  
300 g Kartoffeln  
300 g Blattsalat  
2 dl Gemüsebrühe  
100 g Brot  
Extra natives Olivenöl  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Den Lauch würfeln und mit etwas Öl und dem Lorbeerblatt in einer Kasserolle anschwitzen. Den Lauch, die geschälten und gewürfelten Kartoffeln, den in Julienne geschnittenen Salat und etwas Gemüsebrühe in einen Vakuumbutel füllen. Vakuumieren und in das **fusionchef** Wasserbad geben, so dass der Beutel komplett bedeckt ist. Bei 75 °C für 50 Minuten garen und anschließend abkühlen lassen. Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier in das **fusionchef** Wasserbad geben und bei 62 °C für 30 Minuten garen. Das Brot würfeln und im Ofen rösten.

Die Salatsauce auf einen Servierteller geben, die Eier platzieren und mit den Croutons garnieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Danilo Ange zur Verfügung gestellt.