

Weiches Ei auf Räucherlachstartar



Zutaten für 6 Stück:

100 g Räucherlachs

3 Eier

Senfsauce:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

1 knapper TL Dijon-Senf

eine Prise Cayenne-Pfeffer

3 EL Zitronensaft

3 EL Olivenöl

1. Räucherlachs fein würfeln und mit 1-2 EL von der Senfsauce vermengen.

2. Eier weich kochen, vorsichtig schälen und längs teilen.

3. Je 1 EL Räucherlachstartar in ein kleines Schälchen oder in einen Servierlöffel geben, mit einem Esslöffel eine Mulde eindrücken und eine Eihälfte darauf setzen. Leicht salzen und pfeffern.

Hinweise:

Am besten 1 Ei mehr weich kochen: Beim Teilen geht oft mal was schief.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023