

Rezept

Asia-Eier im Glas mit Kaviar

Ein Rezept von Asia-Eier im Glas mit Kaviar, am 09.09.2024

Zutaten

- | | | | |
|---------|----------------------------------|------|------------|
| 3 | Frühlingszwiebeln | 3 EL | Sojasauce |
| 3 EL | Honig | 1 EL | Sesamsamen |
| 2 Stück | frischer Ingwer (jeweils 3-4 cm) | 4 | Eier |
| 4 TL | Forellenkaviar | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. > Die Frühlingszwiebeln waschen. Dann unten die Wurzelbüschel und oben das schlappe dunkle Grün wegschneiden, die äußere Zwiebelschicht abziehen. Nun die Zwiebeln schräg in lange dünne Ringe schneiden und 10 Minuten in eiskaltes Wasser legen – das macht sie mild und knackig.
2. > Die Sojasauce mit dem Honig verrühren. Den Sesam in einer Pfanne ohne jedes Fett bei mittlerer Hitze duftig und hellbraun rösten. Den Ingwer schälen und 1 Stück in Scheiben schneiden.
3. > Die Eier mit den Ingwerscheiben in einem engen Topf mit lauwarmem Wasser bedecken, aufkochen und dann 4 Minuten kochen lassen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln in ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen und auf vier Gläser verteilen.
4. > Die gegarten Eier abgießen und nur ganz kurz abschrecken. Jetzt vorsichtig pellen – am besten hilft dabei jemand, damit sie heiß bleiben. Je 1 Ei in ein Glas geben, Sojahonig darüber gießen, mit Kaviar krönen und mit Sesam bestreuen. Zum Schluss das zweite Stück Ingwer fein darüber reiben. Asia-Eier gleich mit dem Eierlöffel essen! Ein Tipp am Ende: Statt Sojahonig 6 EL Kejap manis nehmen, die süße indonesische Sojasauce aus dem guten Asia-Laden.