

Rezept

Ei im Glas mit Räucherlachs

Ein Rezept von Ei im Glas mit Räucherlachs, am 28.06.2026

Zutaten

2 Eier (Größe M)	2 Scheiben	Räucherlachs
2 Stängel Dill	2 TL	Rapsöl
Zitronensaft		je 1 Msp. mittelscharfer Senf und Meerrettich aus dem Glas
Salz, Pfeffer		Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in 6-7 Min. wachsw weich kochen, kalt abschrecken, in ein Küchentuch wickeln und warm halten. Inzwischen den Lachs würfeln, den Dill waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken.
2. Rapsöl mit einigen Tropfen Zitronensaft, Senf und Meerrettich verschlagen und die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Den Dill unterrühren. Die Eier schälen und jedes in ein vorgewärmtes Glas geben. Gewürfelten Lachs daraufgeben und mit der Vinaigrette beträufeln.