

Rezept

Eier mit Lachstatar

Ein Rezept von Eier mit Lachstatar, am 23.04.2024

Zutaten

2 Eier (M)	½ Mini-Gurke
1 kleine Frühlingszwiebel	100 g Räucherlachs
½ EL Aceto balsamico bianco	½ EL Olivenöl
¼ TL Agavendicksaft	Salz
Pfeffer	1 TL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 100 kcal, 9 g F, 4 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Die Eier in kochendem Wasser in ca. 8 Min. wachweich kochen. Inzwischen die Gurke putzen, schälen und längs halbieren. Die Gurkenhälften mit einem Teelöffel entkernen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Den Räucherlachs fein würfeln. Gurke, Frühlingszwiebel und Lachs in einer Schüssel mit Essig, Öl, Dicksaft, Salz und Pfeffer mischen und auf zwei bauchige Gläser verteilen.
3. Eier abgießen, kalt abschrecken und pellen. Je 1 Ei auf das Tatar setzen. Die Eier längs einschneiden, etwas Butter in den Spalt geben, salzen und pfeffern.