

Rezept

# Schnelle Pochierte Eier im Feldsalatnest

Ein Rezept von Schnelle Pochierte Eier im Feldsalatnest, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Feldsalat	<b>150 g</b> Graved Lachs (ersatzweise Räucherlachs)
<b>2</b> Schalotten	<b>100 ml</b> trockener Weißwein
<b>1 EL</b> Champagneressig (ersatzweise Weißweinessig)	<b>1 Bund</b> Dill
<b>3 EL</b> kalte Butter	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Weißweinessig
<b>16</b> ganz frische Wachteleier (ersatzweise 8 kleine Hühnereier)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Den Lachs in Streifen schneiden.

---

2. Für die Sauce die Schalotten schälen und klein würfeln. Wein, Champagneressig und Schalotten in einem kleinen Topf erhitzen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen.

---

3. Den Dill waschen, trockenschütteln und klein hacken. Die Sauce vom Herd nehmen, nach und nach mit dem Schneebesen die Butter unterschlagen. Dill dazugeben. Salzen und pfeffern.

---

4. In einem weiten Topf ca. 2 l Wasser mit dem Essig zum Kochen bringen, den Topf vom Herd nehmen. Jeweils 1 Ei in eine (Espresso-)Tasse aufschlagen (Step 1) und vorsichtig in das siedende Wasser gleiten lassen (Step 2). Bei ganz schwacher Hitze ca. 1 Min. (Hühnereier ca. 4 Min.) gar ziehen lassen. Die pochierten Eier mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen (Step 3).

---

5. Den Salat auf vier Tellern anrichten, Eier und Lachsstreifen darüber verteilen. Die Sauce darüber gießen.