

Rezept

Schnelle Pochierte Eier im Feldsalatnest

Ein Rezept von Schnelle Pochierte Eier im Feldsalatnest, am 17.04.2024

Zutaten

200 g Feldsalat	150 g Graved Lachs (ersatzweise Räucherlachs)
2 Schalotten	100 ml trockener Weißwein
1 EL Champagneressig (ersatzweise Weißweinessig)	1 Bund Dill
3 EL kalte Butter	Salz
Pfeffer	2 EL Weißweinessig
16 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.