


RÜHREI MIT RAUHLACHS UND AVOCADOSALAT


4 PERSONEN

ZUTATEN


RÜHREI

- 8 Eier
- 4 El Rahm
- 1 El Mineralwasser mit Kohlensäure
- Butter, gesalzen
- Fleur de Sel
- Wenig Curry
- Piment d'Espelette
-  400 g Raumlachs

AVOCADOSALAT

- 4 Avocados, klein
-  4 El Haselnussöl
- 1 Bio Zitrone, Saft und Abrieb
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

-  Senfsprossen
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

RÜHREI

Die Eier aufschlagen und mithilfe eines Schneebesens mit dem Rahm und dem Mineralwasser gut verrühren. Mit Fleur de Sel, Curry und Piment d'Espelette würzen. Reichlich gesalzene Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, das geschlagene Ei hinzugeben und bei kleiner Hitze stocken lassen. Dabei mit einem Holzspachtel wiederholt wellenförmig zusammenschieben.

AVOCADO-SALAT

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und die Schale mithilfe eines Messers abziehen. Einen der Avocadokerne in eine Schüssel geben, das Avocadofleisch fein würfeln und zu dem Avocadokern geben. Der Avocadokern verhindert eine Oxidation des Fruchtfleisches. Mit dem Zitronensaft und -abrieb und dem Haselnussöl vorsichtig mischen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

ANRICHTEN

Das Rührei mit dem Lachs portionenweise auf den Tellern anrichten. Den Avocado-Salat separat servieren. Mit Senfsprossen und schwarzem Pfeffer aus der Mühle garnieren.

Rezept von La Tavola

