

VERSUNKENES EI MIT LACHSBURGER

4 PERSONEN

4 Thermogläser

ZUTATEN

LACHSBURGER

- 4 Brötchen, flach, halbiert, beidseitig getoastet
- 4 Tl Meerrettich, aus dem Glas
- 2 El Mascarpone
- 8 Lachstranchen, gross
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

SPARGEL

- 8 Stangen Spargel, weiss, geschält, in 1 cm breite Stücke geschnitten
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Tl Butter

POCHIERTES EI

- 4 Eier
- 2 l Wasser
- 2 Tassen Balsamessig, weiss

SAUCE HOLLANDAISE

- 2 Eigelb
- 1 Prise Fleur de Sel, fein
- 2 El Champagner, ersatzweise Weisswein
- 200 g Butter, geklärt
- Wenig Zitronensaft
- 2 Estragonstiele, gezupft, fein geschnitten

GARNITUR

- Meerrettich, frisch, gerieben
- Portulak
- Estragon

ZUBEREITUNG

LACHSBURGER

Den Meerrettich mit dem Mascarpone verrühren. Die Brötchenhälften grosszügig mit der Mascarpone-Meerrettich-Crème bestreichen. Die untere Brötchenhälfte wellenförmig mit dem Lachs belegen und mit der zweiten Hälfte halb abdecken.

SPARGEL

Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufkochen. Den Spargel al dente kochen, abgessen, in Eiswasser abkühlen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Vor dem Anrichten à la minute in wenig Butter erwärmen, mit Fleur de Sel würzen.

POCHIERTES EI

In einer weiten Pfanne das Wasser mit dem weissen Balsamessig aufkochen. Die Hitze reduzieren, bis das Wasser leicht siedet. Die Eier nacheinander sorgsam in je ein Schälchen schlagen, ohne die Eigelbe zu verletzen. Eine Suppenkelle in

Rezept von Marion Michels



das Kochwasser tauchen, je ein Ei in die halb mit Wasser gefüllte Suppenkelle gleiten lassen und ca. 3 Minuten sieden. Bei diesem Vorgang die Kelle in der Hand halten. Kommt das Metall mit dem Topfboden in Berührung, wird das Ei einseitig gegart. Das wachweich gekochte Ei zuerst auf einem feinen flachen Sieb, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

SAUCE HOLLANDAISE

Die Eigelbe mit dem Fleur de Sel und dem Champagner über dem Wasserbad bei wenig Hitze mit einem Schwingbesen wie eine Zabaione schaumig schlagen. Wenn das Ei eine schaumige Konsistenz hat, die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Auf ein feuchtes Tuch stellen und unter ständigem Rühren die flüssige Butter unterrühren. Mit dem Zitronensaft und Fleur de Sel abschmecken. Den Estragon unterheben.

ANRICHTEN

Den Spargel portionenweise in vorgewärmten Thermogläsern verteilen, je ein Ei auf den Spargel setzen und mit der Sauce Hollandaise auffüllen. Mit einem Estragonblatt garnieren. Das Glas und den Lachsburger nebeneinander auf einem Teller anrichten. Den Lachsburger mit Portulak und Meerrettich garnieren.