

Lachscarpaccio mit pochiertem Ei

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g (aus dem Mittel- und Bauchstück) Lachs
- 2 TL grobes Meersalz
- Olivenöl
- 1 TL Essig
- 4 Eier
- 50 g Petersilie

Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

Lachs in circa 3-5 Millimeter dicke Tranchen schneiden. Pro Teller 3-4 Scheiben anrichten. Mit grobem Salz würzen und einigen Spritzern Olivenöl beträufeln.

Eier aufschlagen und jeweils in eine Tasse geben. Wasser mit Essig in einem Topf zum Sieden bringen. Mit einem Schneebesen einen Strudel erzeugen und ein aufgeschlagenes Ei vorsichtig hineingleiten lassen. Wenn sich das Eiweiß verfestigt hat, das Ei mit einem Schöpflöffel aus dem Topf heben. Das dauert etwa 3 Minuten, das Eigelb sollte flüssig bleiben. Auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Die anderen Eier genauso zubereiten. Tipp: Fertige Eier in eine Schüssel mit lauwarmem Wasser legen und kurz vor dem Servieren im Topf aufwärmen.

Jeweils 1 pochiertes Ei auf die Lachsstücke setzen. Mit gehackter frischer Petersilie garnieren und anschließend das Ei aufschneiden, sodass etwas flüssiges Eigelb austritt.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 07.07.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen