

Frisch gekocht
Montag, 18. Juli 2016



Rezept von Andreas Döllerer

Bauernei mit Saibling und Brunnenkresse

25 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 große Bauerneier, 100 g Saiblingsfilet (in 8 feine Scheiben geschnitten); Saft von 1/2 Orange, 1/2 Zitrone und 1/2 Limette; Meersalz, fruchtiges Olivenöl; 4 EL Sauerrahm, 2 EL Crème fraîche, 3 EL Brunnenkresse (klein geschnitten), Zitronensaft; 1 Scheibe Focacciabrot (ersatzweise Toastbrot), 4 dünne Scheiben Lardo (ersatzweise Bauchspeck)

Zubereitung

Aus den verschiedenen Zitrus Säften, dem Meersalz und dem Olivenöl eine Marinade rühren und in dieser die Saiblingsfiletstücke 5 Minuten ziehen lassen.

Sauerrahm, Crème fraîche und Brunnenkresse mit einem Mixstab pürieren, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Vor der Verwendung schaumig aufmixen.

Die Eier im oberen Drittel kappen, ca. die Hälfte des Eiweiß entfernen und die Eier im Eierkocher ca. 2 Minuten garen. Das Eiweiß sollte gestockt sein, die Eidotter noch flüssig aber heiß sein. In einen Eierbecher oder etwas Ähnliches setzen, mit Meersalz würzen, je 2 gebeizte Saiblingsstücke hineingeben und den Brunnenkresseschäum darübergießen.

Aus der Brotscheibe 4 feine Stifte schneiden, toasten und mit dem Lardo belegen. Auf das Ei setzen und sofort servieren.