



Ölz Mehrkorn Toast mit Räucherlachs & Spiegelei

Feinschmecker-Lachs-Frühstück



Zutaten

4 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
12 kleine gelbe Salatherzenblätter
8 Scheiben bester Räucherlachs
4 Bio-Eier
etwas Kresse

NUSSBUTTER-ESTRAGONCRME:

3 EL Mayonnaise
2 EL griechisches Joghurt
etwas Kren aus dem Glas
1 TL gehackter Estragon
1 Messerspitze Sardellenpaste
1 EL braune Butter
ein paar Tropfen weißer Balsamico
Salz

Zubereitungszeit

15 min

Nussbutter-Estragoncreme:

Zum Nappieren über die Eier: Mayonnaise, griechisches Joghurt, Kren, Estragon, Sardellenpaste, braunen Butter, weißen Balsamico und etwas Salz zusammen glatt rühren

Pochierte Eier:

Eier vorsichtig einzeln in 4 kleine Tassen schlagen. 1 L Wasser (ungesalzen) zum Kochen bringen und mit einem guten Schuss Weißweinessig abschmecken, Hitze etwas reduzieren, so dass das Wasser gerade nicht mehr kocht und mit einem Schneebesen einen Strudel erzeugen. Nun die Eier vorsichtig einzeln in die Mitte des Strudels hineingleiten lassen. Eier ca. 4-5 Minuten pochieren, in Salzwasser abschrecken und abtropfen lassen.

Salatblätter auf dem getoasteten Ölz Mehrkorn Toast verteilen, Räucherlachs in kleine Stücke zupfen und auf dem Salat platzieren, die warmen pochierten Eier daraufsetzen, mit der Nussbutter-Estragoncreme überziehen und mit frischer Kresse bestreuen.

Tipp:

„Als Alternative zum pochierten Ei, kann man auch ein Spiegelei verwenden. Die Nussbutter-Estragoncreme eignet sich übrigens ideal zum Vorbereiten!“