



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

1. Nussbutter-Estragoncreme:

Mayonnaise, griechisches Joghurt, Kren, Estragon, Sardellenpaste, braune Butter, weißen Balsamico und eine Prise Salz in einer Schüssel glatt rühren. Beiseitestellen.

2. Pochierte Eier:

Eier vorsichtig einzeln in 4 kleine Tassen aufschlagen. 1 Liter Wasser (ungesalzen) in einem Topf zum Kochen bringen und einen guten Schuss Weißweinessig hinzufügen. Die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch leicht simmert. Mit einem Schneebesen einen Strudel im Wasser erzeugen. Die Eier nacheinander vorsichtig in die Mitte des Strudels gleiten lassen. Eier ca. 4–5 Minuten pochieren, anschließend in Salzwasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

3. Toast anrichten:

Ölz Mehrkorn Toastscheiben toasten und mit Salatblättern belegen. Räucherlachs in kleine Stücke zupfen und gleichmäßig auf dem Salat verteilen. Die warmen pochierten Eier daraufsetzen und großzügig mit der vorbereiteten Nussbutter-Estragoncreme nappieren. Mit frischer Kresse bestreuen und servieren.

Tipp:

Statt pochierter Eier können auch Spiegeleier verwendet werden. Die Nussbutter-Estragoncreme lässt sich ideal im Voraus zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.