

Hier und heute



Eier im Glas mit Räucherlachs und Kräuter-Kartoffelstampf

Lars Middendorf serviert Eier im Glas. Mit feinem Räucherlachs und Kräuter-Kartoffelstampf wird daraus eine schnelle, kleine Mahlzeit, die auch noch richtig gut aussieht.

Rezept

Eier im Glas mit Räucherlachs und Kräuter-Kartoffelstampf

von Lars Middendorf, für vier Personen

- 4 Eier
- 100 g Räucherlachs
- 200 g geschälte und gekochte Kartoffeln
- 50 g Butter
- etwas Dill
- etwas Petersilie
- etwas Schnittlauch
- 4 EL Sahne
- Salz, Pfeffer
- 4 hitzebeständige Gläser, z. B. Einmachgläser mit Deckel

Zubereitung

Zunächst die Butter in einem Topf erhitzen und braun werden lassen. Dann die Butter mit einem Pinsel auf den Rändern der vier Gläschen verteilen.

Zu der restlichen braunen Butter im Topf die gekochten Kartoffeln geben und zerstampfen. Den Kartoffelstampf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuter fein schneiden und ebenfalls unter den Stampf mischen. Einen Teil der gehackten Kräuter zum Ausgarnieren aufbewahren. Den Stampf nach unten in die Gläschen füllen.

Nun den Lachs in feine Streifen schneiden und auf den Kartoffelstampf geben.

Darauf vorsichtig je ein Ei aufschlagen, mit Salz würzen und je einen Esslöffel Sahne auf das Ei geben.

Das Glas mit einem Deckel verschließen und im Wasserbad, leicht köchelnd, für circa 10 Minuten garen lassen.

Nach etwa 8 Minuten prüfen, ob das Eigelb schon fest ist. Wenn nicht, weiter köcheln lassen.

Wenn das Eigelb die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Gläser aus dem Wasserbad nehmen. Die restlichen Kräuter auf das Ei streuen und noch warm servieren.