

REZEPT

Pochiertes Ei mit Lachs und Meerrettichcreme

ZUTATEN

2 Eier
2 EL Weißweinessig
2 Scheiben Vollkornbrot
2 Lachsstreifen
2 EL Schmand
2 TL Schamel Bayerischer Meerrettich ALPENSAHNE
1 Bund Dill
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Eier einzeln in zwei Kaffeetassen aufschlagen. In einem Topf 1 bis 2 Liter Wasser mit ca. 2 EL Essig zum Sieden bringen. Die Eier zügig nacheinander ins Wasser gleiten lassen. Das Wasser sollte nicht kochen. Damit die Form der Eier bleibt, das Eiweiß mit zwei Esslöffeln vorsichtig an das Eigelb drücken. Die Eier 2 bis 4 Minuten ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist. Mit einer Kelle oder zwei Löffeln heraus nehmen. Den Schmand mit dem Meerrettich und der Hälfte des Dills in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brote toasten und mit der Meerrettichcreme bestreichen. Mit einer Lachsscheibe belegen und anschließend das pochierte Ei darauf geben. Mit dem restlichen Dill bestreuen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
