Eier mit Fisch-Tatar, Trüffel-Mayonnaise, Salat

Für zwei Personen		
Für die Eier:		
6 Eier	Panko	Mehl, Öl
Für das Tatar:		
100 g Räucherforelle	130 g Räucherlachs	1 Zitrone, Saft
2 EL Crème-fraîche	1-2 Zweige Dill	Olivenöl
Salz	Pfeffer	
Für die Mayonnaise:		
1 schwarzer Trüffel	1 Ei	1 TL Dijonsenf
400-500 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer
Für den Salat:		
50-100 g Wildkräutersalat	4 EL gemischte Kerne, Nüsse	1-2 TL Dijonsenf
50 ml Balsamicoessig	100 ml Sonnenblumenöl	

Für die Eier:
Vier Eier ca. 7 Minuten kochen, dann abkühlen lassen und pellen.
Eine Panierstraße aus Mehl, zwei verquirlten Eiern und Paniermehl aufstellen und die gekochten und gepellten Eier darin panieren. Panierte Eier ca. 60 Sekunden in 180 Grad heißem Öl frittieren. Aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Der Länge nach aufschneiden.
Für das Tatar:
Forelle hacken und mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Lachs hacken, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl dazu geben. Erst Forellenmasse, dann den Lachs in einen Ring zum Anrichten füllen.
Für die Mayonnaise:
Aus Ei, Senf und Rapsöl eine Mayonnaise hochziehen. Trüffel einmixen und die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für den Salat:
Salat waschen und in eine Schüssel geben. Nüsse und Kerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zum Salat geben.
Senf und Essig in einen hohen Becher geben, mit dem Pürierstab mixen und dabei langsam Öl dazugeben.

Stefan Lauber am 04. April 2024