

Rührei mit Räucher-Lachs, Schalotten, Schwarzbrot

Für zwei Personen

Für das Rührei:

3 Eier
Pfeffer

1 EL gesalzene Fassbutter	1 Prise Pyramidensalz
---------------------------	-----------------------

Für den Räucher-Lachs:

200 g Lachsfilet, ohne Haut	50 g schwarzer Tee	Salz, Pfeffer
-----------------------------	--------------------	---------------

Für den Senfkaviar:

2 EL Senfkörner	2 EL Essig
-----------------	------------

Für die Schalotten:

1 Schalotte	100 ml Rotweinessig	1 Prise Zucker
-------------	---------------------	----------------

Für das Schwarzbrot:

2 Scheiben Schwarzbrot	4 Cocktailtomaten (Rispe)	1 Zitrone
3 Zweige Dill	100 g Crème-fraîche	1 EL Algenkaviar
1 EL flüssiger Honig	Brunnenkresse	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Konter-Highball:

1 Orange	1 Zitrone	2 TL Bitter-Orangenmarmelade
5 cl Bourbon-Whiskey	5 cl Sodawasser	Eiswürfel

Für das Rührei:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Eier in einer Schüssel schlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in der Pfanne schmelzen, bis sich die Molke trennt. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Hitze reduzieren und das Ei in die Mitte der Butter geben. Das Ei sollte von der flüssigen Butter komplett umgeben sein. Nun bei niedriger Temperatur das Ei stocken lassen und mit einem Pfannenwender langsam zur Mitte schieben. Kurz bevor das Ei durchgestockt ist, die Pfanne vom Herd nehmen und das Ei leicht einrollen. Abschließend mit dem Rest Butter aus der Pfanne dünn einpinseln.

Für den Räucher-Lachs:

Schwarzen Tee in einen Kochtopf geben. Dampfeinsatz einsetzen und den Lachs auf etwas Backpapier in den Einsatz legen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und den Fisch für 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze räuchern. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Bunsenbrenner kurz abflämmen.

Für den Senfkaviar:

Senfkörner mit Essig und 50 ml Wasser erhitzen, bis die komplette Flüssigkeit verkocht ist. Danach die Bissfestigkeit der Senfkörner kontrollieren, sie sollten im Mund leicht aufploppen.

Für die Schalotten:

Schalotte abziehen, halbieren und die ersten zwei Schichten der Schalotte vorsichtig abtrennen. Die Schiffchen in Rotweinessig, 100 ml Wasser und Zucker ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Für das Schwarzbrot mit Garnitur:

Tomaten abbrausen und trockentupfen, dann mit Salz, Pfeffer, Öl und Honig marinieren und in den vorgeheizten Ofen geben. Anschließend im Ofen das Schwarzbrot kurz erwärmen.

Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Andere Hälfte anderweitig verarbeiten. Dill abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Crème fraîche mit Zitronensaft, Dill, Salz und Pfeffer verrühren, bis eine geschmeidige Konsistenz erreicht ist. Eventuell mit etwas Honig abschmecken.

Crème-fraîche-Mischung, Algenkaviar und Brunnenkresse als Garnitur verwenden.

Für den Konter-Highball:

Marmelade mit Whiskey in einem Glas verrühren und danach kurz auf dem Herd erhitzen. Zitrone und Orange auspressen. Zitronensaft mit der Hälfte des Sodawassers und ca. 2 cl Orangensaft in einem Shaker mit Eiswürfeln schütteln und in einem Highball-Glas abseihen. Anschließend mit dem übrigen Orangensaft und Sodawasser auffüllen und mit einer Orangenscheibe garnieren. Rührei, Lachs und Schwarzbrot mit gepickelten Schalotten und Senfkaviar auf Tellern anrichten. Mit Ofen-Tomaten, Algenkaviar, Crème fraîche und Kresse garnieren und mit dem Konter-Highball servieren.

Lucas Oppermann am 29. Dezember 2021