

# Onsen-Eier mit Räucher-Lachs à la Lohse

## Für zwei Personen

### Für die Vinaigrette:

1 Schalotte 50 ml Weißweinessig 50 ml Wasser

50 g Zucker 1 TL Speisestärke Salz

### Für die Bohnen:

100 g grüne Schnippelbohnen 2 EL Olivenöl 1 Thymianzweig

Salz

### Für die Rahm-Vinaigrette:

100 ml Sahne 150 ml Sherry Essig  $\frac{1}{4}$  Bund Schnittlauch

1,5 TL Brauner Zucker 1 TL grobes Meersalz 2 EL Olivenöl

Pfeffer

### Für den Lachs:

10 Streifen Räucherlachs

### Für die Eier:

6 Eier

### Alternative:

6 Eier 2-3 TL Weißweinessig

### Für die Vinaigrette:

Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Schalotten mit 50 ml Weißweinessig, 50 ml Wasser und Zucker in einem Topf erhitzen, mit Salz abschmecken und einmal aufkochen. Auf ein Drittel reduzieren, mit Speisestärke abbinden, pürieren und kalt stellen.

### Für die Bohnen:

Die Bohnen klein schneiden und in einem Topf mit Wasser und etwas Salz für 6 Minuten bissfest garen. Die Vinaigrette und Olivenöl über die Bohnen geben und miteinander vermengen. Etwas Thymian hacken, dazugeben und mit Salz abschmecken.

### Für die Rahm-Vinaigrette:

Sherry Essig, grobes Meersalz, braunen Zucker und Pfeffer in einen Topf geben und verrühren. Sahne hinzugeben, so dass die Vinaigrette andickt. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Olivenöl und Schnittlauch hinzugeben und mit Zucker abschmecken.

### Für den Lachs:

Den Räucherlachs in ca.  $\frac{1}{2}$ -1 cm dicke und etwa 1  $\frac{1}{2}$  cm breite Streifen schneiden.

### Für die Eier:

Die Eier bei 64 Grad für 47 Minuten in einem Sous-vide-Becken garen und später für 2 Minuten in siedendem Wasser erhitzen.

### Alternative:

Alternativ können auch pochierte Eier serviert werden. Dafür gesalzenes Wasser mit Essig aufkochen. Eier einzeln in einer Schüssel aufschlagen. Strudel in kochendem Wasser erzeugen und die Eier einzeln darin ca. 4 Minuten pochieren. Die Eier mit eine Schöpfkelle vorsichtig herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Den Bohnensalat mit Eiern und Lachs in einer Auflaufform anrichten, die Rahm-Vinaigrette darüber geben und servieren.

Christian Lohse am 01. September 2017