

Wildlachs mit Gartensalaten und verlorenen Eiern

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hier eine schicke Lachsvariante, die schnell und leicht darstellbar ist; ideal für die gestresste Hausfrau

Zutaten

- Hier verwende ich alle Lachszubereitungen wie:
- Rauchlachs, Gravad Lachs, Zitronenlachs, Pistazienlachs usw.
- Verschiedene frische Blattsalate nach Jahreszeit und Marktlage
- als buntes Arrangement wie:
- Eichblatt, Frisèe, Rapunzel oder Nussalat, Radicchio, Kresse usw.
- dazu Radieschen, Zucchini, Kirschtomaten, frische Steinchampignons.
- Reichlich frische Kräuter wie:
- Schnittlauch, krause Petersilie, frischer Dill, Zitronenmelisse etc.
- Balsamico, Traubenkernöl, etwas Senf, Gewürze und die Eier.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vinaigrette:

Schritt2

Aus fein gehackten Kräutern nach der Jahreszeit, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, etwas Senf und ev. Knoblauch, Balsamico und Traubenkernöl eine schmackhafte „Kräuter Vinaigrette“ herstellen.

Schritt3

Die verschiedenen Blattsalate putzen, waschen und mundgerecht zupfen, in kaltem Wasser 1/2 Stunde auffrischen.

Schritt4

Die Radieschen und Champignons in dünne Scheiben schneiden.

Schritt5

Die Zucchini in Stücke, Kirschtomaten ev. halbieren.

Schritt6

Hier eine wirklich simple Art verlorene Eier herzu stellen:

Schritt7

Die Eier einzeln in ausgebutterte Cappuccino oder Mocca Tassen geben und in einen flachen, ausreichend großen Topf stellen.

Schritt8

Etwa 1,5cm hoch mit Wasser aufgießen und in den auf 160 ° C vorgeheizten Backofen für 8 - 10 min. schieben.

Schritt9

Sie dürfen keineswegs zu fest werden, das Eigelb soll auf jeden Fall flüssig bleiben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Nun arrangiere ich auf einem großen Teller die appetitlichen Salate in bunter Reihenfolge und dem Farbenspiel entsprechend. Gut mit dem Dressing tränken / mengen.

Schritt12

Die Scheiben von verschiedenem Lachs setze ich, als „Rose“ geformt dekorativ dazwischen.

Schritt13

Ein bis zwei verlorene wachsweiße Eier p.P. in die Tellermitte geben, ev. eine hausgemachte Sc.Tatar und warmes Baguette oder Ciabatta Brot dazu reichen.

Schritt14

Fertig ist das leichte, sommerliche Abendessen auf der Terrasse oder im Garten!

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** edel, einfach, leicht, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildlachs-mit-gartensalaten-und-verlorenen-eiern/>