

Artischockenherzen mit Lachs

Cœur d'artichaut avec saumon



Zutaten für zwei Personen:

2 große eingelegte Artischockenherzen
2 Eier
1 EL Apfelessig
1 TL Salz für das Kochwasser
Mayonnaise
50 g Räucherlachs
fein gehackter Dill (optional)
Zitronenscheiben für die Garnitur (optional)
Salatblätter (optional)

1. Je ein großes Artischockenherz auf einen Portionsteller geben. Boden des Artischockenherzes flach schneiden, falls nötig.

2. Einen halbhohen kleineren Topf mit Essig auswischen und 1 L gesalzenes Wasser darin zum Kochen bringen. Auf kleinste Hitze schalten. Wasser im Topf kräftig gegen den Uhrzeigersinn umrühren, damit es einen Drall bekommt.

3. Ein zimmerwarmes Ei in einen Schöpflöffel oder in eine Tasse schlagen, in die Mitte des Wassers vorsichtig hineingleiten lassen und dreieinhalb bis

vier Minuten pochieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben. (Man kann das Ei auch weich kochen - das ist bedeutend einfacher.)

4. Das pochierte Ei auf das Artischockenherz legen. Mit Mayonnaise bestreichen. Obenauf den Räucherlachs legen und mit Mayonnaise garnieren. Bei weichen Eiern: Artischockenherz und Ei halbieren und entsprechend anders arrangieren.

Hinweise:

Lachs optional noch mit sehr fein gehacktem Dill bestreuen.

Für die Garnitur halbe Zitronenscheiben verwenden, das Ganze eventuell noch auf Salatblättern anrichten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Fisch, Räucherlachs, französisch

Rezeptanregung: Traiteur in Saint-Tropez 1997.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 06.01.2019