

# BUNTE KAVIAREIER MIT LACHSSALAT UND KÜRBISSPALTEN

## BUNTE KAVIAREIER MIT LACHSSALAT UND KÜRBISSPALTEN

Dieser bunte Teller hat vor kurzem als Vorspeise ein 3-Gängemenü eingeleitet. Mit Wachteleiern, Hühnereiern, dreierlei Kaviar (Forellenkaviar, Seehasenrogen und Wasabi-Kaviar), Räucherlachs, einem kleinen Salatmix, Daikonrettichsprossen und gebratenen Kürbisspalten war es sowohl optisch als auch geschmacklich ein echtes Highlight. Kleiner Punktabzug - auf dem Foto weiter unten sieht man noch alle 3 Kaviarsorten, doch irgendetwas kam mir am roten Kaviar seltsam vor. Ich möchte nur kurz sagen, dass ich nur ein einziges Fischei probiert habe und mich dann dafür entschieden habe mit 2 Sorten Kaviar weiterzuarbeiten.



### Zutaten für 4 Personen:

6 Wachteleier

2 Hühnereier

4 Blätter Radicchio

Seehasenrogen (schwarzer Kaviar)

Lachsrogen (roter Kaviar)

Wasabi-Kaviar (grüner Kaviar)

100g Räucherlachs

1 Prise Dill

2 handvoll Babysalat (z.B. Lolo-Feldsalat-Mix)

1 grüne Spitzpaprika

3 EL Olivenöl

2-3 TL heller Balsamicoessig

1 TL Honig

1 TL Quittenessig

1/2 TL Zucker

Pfeffer & Salz

1/4 Hokaido Kürbis

2 TL Kräuter der Provence

2 EL Sahnemeerrettich

#### Zubereitung:

Als erstes setzte ich einen Topf mit Wasser auf und bringe es zum Kochen. Dann gebe ich vorsichtig die Hühnereier hinein (vorher einmal angepiekst damit sie nicht platzen) und lasse sie gute 7-8 Minuten kochen damit sie wirklich hartgekocht sind. Die Eier aus dem Wasser nehmen und die Wachteleier hineingeben. Hier nehme ich sicherheitshalber 2 Eier mehr als Reserve. Die Wachteleier brauchen nur 3-4 Minuten.

Alle Eier werden eiskalt abgeschreckt und gepellt. Auf jeden Teller ein Blatt Radicchio legen, die Eier halbieren und auf alle Salatbetten aufteilen. Auf die drei halben Wachteleier jeweils ein kleines Kaviarkrönchen setzen. Auf das halbe Hühnerei ein wenig Kaviar (Sorte je nach Geschmack) und ein wenig Räucherlachs setzen. Über den Lachs eine Prise Dill geben.



Als nächstes den Kürbis in Spalten schneiden, schälen und mit etwas Olivenöl in der Pfanne bei mittlerer Hitze (hier Stufe 5 von 9) anbraten. Mit den Kräutern der Provence, etwas Salz und etwas mehr Pfeffer würzen. Ab und an wenden und nach ca. 6-7 Minuten die Hitze auf Stufe 2 von 9 (leichte Hitze) reduzieren.

Weiter geht es zum Salat. Die Baby-Salatblätter waschen und trocken schütteln, die Paprika in feine Ringe schneiden und beides zusammen in eine kleine Schüssel geben. In einer kleinen Tasse das Dressing anrühren. Dafür Balsamicoessig, Quittenessig, Olivenöl und Honig mischen. Mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Das Dressing unter den Salat mischen und auf jedem Teller etwas Salat anrichten. Den Räucherlachs in kleine Stücken pflücken und zum Salat geben. Ein paar Daikonrettichsprossen darübergerben und einen Teelöffel Sahnemeerrettich auf den Teller setzen.

Jetzt die Kürbisspalten aus der Pfanne nehmen und ebenfalls mit auf dem Teller anrichten.

Viel Spaß beim Ausprobieren!