

# EIER IM NÄPFCHEN MIT LACHS

## EIER IM NÄPFCHEN MIT LACHS

Französische Eier im Näpfchen gab es hier ja schon im Februar. Dazu habe ich von Gourmandise das Feedback bekommen, dass ihr Eiweiß noch ganz klar war. So „roh“ war es bei mir nicht, aber fest war das Eiweiß tatsächlich auch nicht. Im Le Creuset Kochbuch für Mini-Cocottes\* habe ich jetzt ein ähnliches Rezept gefunden und hier scheint es auch den passenden Trick zu geben – das Wasser für das Wasserbad muss kochend heiß sein. Das wird probiert – et voilà, es klappt! Darauf ein Lachsrischen und Dill, einfach lecker.



### Zutaten für 2 Schälchen:

6 EL Schmand (etwas mehr als 1 Becher)

2 Eier

Pfeffer & Salz

1/2 Bund Dill

2 Scheiben Räucherlachs

etwas Weißbrot

### Zubereitung:

Der Dill wird fein gehackt und mit Salz und Pfeffer unter den Schmand gehoben.

Die Hälfte der Crème auf dem Boden der Schälchen verteilen und vorsichtig das Ei darüber aufschlagen. Bei mir ist ein Eigelb kaputt gegangen, das war später etwas fester als das Ganze. Die restliche Crème vorsichtig auf das Ei setzen und die Schälchen in eine Auflaufform stellen.



Den Ofen auf 180°C vorheizen. Im Wasserkocher das Wasser zum kochen bringen und so viel in die Auflaufform geben, dass die Schälchen zur Hälfte im Wasser stehen.

Für 15 Minuten – jetzt passt auch die Zeit die im ersten Original vorgesehen war – in den Ofen schieben.



Die Näpfchen aus dem Wasser heben und kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Für jedes

Näpfchen eine Lachsrose rollen und mit etwas frischem Dill auf dem gebackenen Ei platzieren.

Mit Brot und einem Löffel servieren.

Lasst es euch schmecken!

