

Artischocken mit Räucherlachs und Wachtelei



Zutaten für vier Stück:

4 große eingelegte
Artischockenherzen
1 Zitrone
Mayonnaise
1-2 Scheiben Räucherlachs
4 Wachteier
1 Ecke Butter
Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Palette
Ausstecher rund (ca. 5 cm)

1. Artischockenherzen abspülen und mit Zitronensaft einstreichen.
2. Jeweils einen kleinen Klacks Mayonnaise in das Innere der Artischockenherzen geben und fein gewürfelte Räucherlachs darauf verteilen. Räucherlachs mit einem Kochmesser flach drücken.
3. Wachteier mit einem gezackten Messer ansägen, aufmachen und die Inhalte in ein Suppenteller gleiten lassen.
4. Eine Ecke Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, mit einem Suppenlöffel jeweils

ein Wachtei aufnehmen und in die Pfanne geben. Bei milder Hitze als Spiegelei braten.

5. Mit Hilfe einer Palette entnehmen, rund ausstechen und auf die gefüllten Artischockenherzen geben. Noch warm servieren.

Hinweise:

Die Artischockenherzen eventuell auf rund ausgestochenen gerösteten Weißbrotscheiben servieren.

Man kann die Wachteier auch pochieren und optional mit Dill garnieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Amuse-Gueule, Fisch, Wachtei, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023