

Oeufs en Cocotte

Zutaten: (für 4 kleine Weck-Gläslein à 1.4 dl)

- 4 Eier
- 120 g frischen Lachs (Sushi-Qualität), in kleinere Würfel geschnitten
- 150 g Spinat
- 1 kleine Schalotte, fein gehackt
- 1 dl Rahm
- wenig Butter
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

Die fein gehackte Schalotte auf kleinem Feuer in etwas Butter glasig werden lassen. Den Spinat dazugeben und ganz kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachswürfel salzen und auf den Spinat geben. Das rohe Ei auf dem Lachs platzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein «Gütschlein» Rahm, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt, dazu geben und die Weck-Gläslein verschliessen.

Die Gläslein in einen grossen Topf stellen und kochend heisses Wasser dazu giessen, Die die Weck-Gläser sollen dreiviertel hoch im Wasser stehen. Die «Oeufs en Cocotte» etwa 8 bis 10 Minuten am Siedepunkt garen lassen, bis sie gerade wachsw weich sind. Vor dem Servieren allenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Schnittlauch darüber streuen. Mit getoastetem Brot servieren.