

Aufgegabelt von Alexander Herrmann

Gebackene Wachteleier mit Lachs und Orange

Stand: 14.04.2021 [Bildnachweis](#)



Zutaten:

- 300 g Lachsfilet, frisch (ohne Haut und Gräten)
- 8 Wachteleier
- 1 Hühnerei
- 60 g Mehl
- 60 g Semmelbrösel
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 100 g Meerrettich, frisch
- 4 Zweige Kerbel
- 200 g Sauerrahm
- 200 g Butterschmalz
- 1 Schuss Rapskernöl, kaltgepresst
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Den Lachs in 8 ca. 0,5 -1cm dicke, sashimi-ähnliche Tranchen schneiden, in eine Auflaufform legen, mit Meersalz würzen, mit reichlich frisch geriebenem Meerrettich bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen.

2. Orangenschale mit einer feinen Reibe abreiben und in eine Schüssel geben.
3. Anschließend die Orange schälen, filetieren und den im Innenteil verbliebenen Orangensaft in eine kleine Schüssel pressen.
4. Sauerrahm mit Orangenabrieb, Orangensaft und einigen Spritzern Zitronensaft in der Schüssel verrühren und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.
5. Die Wachteleier 2 Minuten kochen, sofort herausnehmen und in Eiswasser kalt abschrecken.
6. Anschließend schälen, mit Mehl, Ei und Semmelbrösel klassisch panieren und im kleinen Topf mit heißem Butterschmalz ausbacken.
7. Die Orangencreme auf zwei Teller streichen, die Lachstranchen rundlich wie kleine Nester (4 pro Teller) aufrollen, mit Rapskernöl beträufeln, und die Nester auf der Orangencreme anrichten.
8. Die Orangenfilets dazwischen verteilen, anschließend die gebackenen Wachteleier in die „Lachs-Nester“ setzen und mit frischem Kerbel garnieren.