

## Oeufs en Cocotte

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

- 4 Wachteleier
- 120 g frischer Lachs (Sushi-Qualität)  
in kleine Würfel geschnitten
- 150 g grüner Spargel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 dl Rahm
- wenig Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch fein geschnitten
- 1 Toastbrot



### Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken, den Lachs in kleine Würfel schneiden und den Spargel in kleine Stücklein schneiden.

Die fein gehackte Zwiebel auf kleinem Feuer in etwas Butter glasig werden lassen. Den Spargel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachswürfel salzen. Die Spargelstücke in Weck-Gläser einfüllen und den Lachs auf die Spargelstücke 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-Gläser verschliessen.

Die Gläser in einen grossen Topf stellen und kochend heisses Wasser dazu giessen. Die Gläser sollen dreiviertel hoch im Wasser stehen. Die “Oeufs en Cocotte” etwa 8 – 10 Minuten am Siedepunkt garen lassen, bis die Eier gerade wachweich sind.

Vor dem Servieren allenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Schnittlauch darüber streuen.

### Tipps:

Mit getoastetem Brot servieren