Onsen Ei auf Avocado-Tartar

Food category: **Eggs**

Author: Janine Kühn

Program steps

1	Steaming		Termination by time	00:45 hh:mm	64 °C	50 %	

Ingredients - number of portions - -22

Name	Value	Unit
Eier (Bio-Freiland) frisch, Zimmertemperatur	4	pcs
Avocado, reife	2	pcs
Rote Zweibel (klein)	1	pcs
Kapern	10	g
Chili (frisch, klein)	1	pcs
Knoblauchzehe	1	pcs
Minigurke	1	pcs
Dijonnaise	30	g
Balsamico Essig	30	ml
Olivenöl	20	ml
Zitrone	1	pcs
Salz	4	g
Pfeffer	2	g
Vollkorntoast oder Vollkornbrot (Scheiben)	4	pcs

Directions

Für das Avocado-Tartar zunächst die rote Zwiebel in feine Würfel schneiden, die Kapern ebenso.
Eine frische Chilischote von ihren Kernen befreien und in kleine Würfelchen schneiden, die Knoblauchzehe ebenso fein würfeln. Alles mit Diojnaise, Balsamico, Olivenöl Salz und Pfeffer verrühren, den Saft der Zitrone zugeben.
Die Minigurke schälen und fein würfeln, zusammen mit den ebenfalls fein gewürfelten Avocado und dem Dressing vermengen - dabei darauf achten, dass die reife Avoca nicht zu sehr an Struktur verliert. Alles abschmecken und kalt stellen.

Die Eier sollten Zimmertemperatur haben, bezüglich der Garzeit wird von mittelgroßen Eiern ausgegangen.
Aufgrund der niedrigen Gartemperatur sollten frische Eier verwendet werden und nicht zuletzt wegen des Geschmacks Bio-Eier von freilaufenden Hühnern.

Die Eier nun bei 64°C für 45 Minuten im Dampfmodus garen.
Kurz vor Garzeitende das Brot anrösten oder antoasten, das Tartar daraufgeben.
Die Eier vorsichtig aufschlagen, das Eiweiß sollte noch nicht denaturiert sein - dieses vorsichtig entfernen und das Eigelb, das nun eine wachsartige Konsistenz hat auf das Tartar setzen.

Etwas frisch gemahlenen Pfeffer und frisch gemahlenes Salz sowie gehackte Petersilie darübergeben.

Recommended accessories

Stainless wire shelving