Ei, Bratkartoffeln mit Lachs-Ceviche, Avocado, Béarnaise

Für zwei Personen		
Für das pochierte Ei:		
3 Eier	1-2 EL Essig	Ggf. Öl
Für die Bratkartoffeln:		
3 Kartoffeln	Pflanzenöl	Salz
Für das Lachs-Ceviche:		
300 g Lachsfilet, ohne Haut	1 kleine milde Chilischote	2 Limetten
2 Zweige Dill	1 geh. TL Zucker	1 geh. TL Salz
Chiliflocken		
Für die Avocado:		
1 essreife Avocado	1 Limette	
Für die Limetten-Béarnaise:		
1 Limette	1 Schalotte	4 Eier
80 g Butter	100 ml Weißwein	3 Kaffir-Limettenblätter
1 TL Estragon-Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	1 Msp. Zucker
Salz	weißer Pfeffer	

Für das pochierte Ei: Wasser zum Kochen bringen. Einen Schuss Essig dazu geben. Ei in Tasse aufschlagen und in angedrehtes Essigwasser reingleiten lassen.
2-5 Minuten simmern lassen, sodass Eigelb noch flüssig ist.
Alternativ kann das pochierte Ei auch wie folgt zubereitet werden:
Klarsichtfolie in eine Tasse drücken und mit etwas Öl bestreichen. Ei hineinschlagen. Folie zuknoten und das Paket in kochendes Wasser geben.
Für die Bratkartoffeln: Kartoffeln schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser garen. Kartoffelscheiben in Öl knusprig und goldgelb braten.
Für das Lachs-Ceviche: Limetten halbieren und den Saft auspressen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chili der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Lachsfilet in sehr dünne Tranchen schneiden und mit Limettensaft, Dill, Zucker, Salz und Chili kurz beizen. Ggf. mit Chiliflocken nachwürzen.
Für die Avocado: Limette halbieren und Saft auspressen. Avocado in dünne Streifen schneiden, mit etwas Limettensaft beträufeln und beiseitestellen.
Für die Limetten-Béarnaise: Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotte, 200 ml Wasser, Weißwein, Limettenblätter, Zucker und eine Messerspitze Salz in einen Topf geben und alles einmal auf köcheln lassen, anschließend beiseitestellen.
Eier trennen und die Eigelbe, Estragon-Senf, Butter, Salz und Pfeffer in eine Aufschlagschüssel geben und über kochendem Wasserbad leicht anschlagen.
Abgekühlten Weißweinsud durch ein Sieb passieren und nach Geschmack angießen, dabei schaumig aufschlagen. Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und hinzufügen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und unter die Sauce rühren.
Die gegarten Kartoffelscheiben auslegen und darauf den marinierten Lachs sowie die Avocado anrichten. Pochiertes Ei dazulegen. Limetten Bérnaise à part servieren.

Maximilian Maier am 06. Juli 2022