

Gefüllte Eier in 4 Varianten

(Zubereitet von Anke Günther)

Zubereitung:

Eier 10 Minuten hart kochen, abschrecken, schälen und der Länge nach halbieren. Eigelb behutsam herauslösen und mit Zitronensaft, Öl, Sahne, Salz und Pfeffer cremig rühren. Diese Masse in 4 Portionen teilen. Teil 1 mit scharfem Senf und gehackten Kräutern mischen. Teil 2 mit Sardellenpaste und Curry verrühren. Teil 3 mit Tomatenmark, Ketchup, Worcestersauce, Paprikapulver, Zucker und Gin vermengen. Teil 4 mit geriebenem Meerrettich und etwas Senf vermischen. Je 6 Eihälften mit einer Eiercreme füllen. Mit verschiedenen Zutaten, z. B. Olivenscheiben, Petersilie, Kapern, Sardellenringe, Cornichons oder Paprikastreifen, garnieren.

Zutaten:

12 Eier
1 Zitrone, den Saft davon
Salz und Pfeffer
4 EL Olivenöl
2 EL saure Sahne
2 TL Senf, scharf
1 EL Kräuter, gehackt (Schnittlauch, Petersilie, Dill, Estragon o.ä.)
1 EL Sardellenpaste
1 Msp. Currypulver
1 TL Tomatenmark
1 EL Tomatenketchup
Worcestersauce
1 TL Gin
Paprikapulver
1 Prise Zucker
1 EL Meerrettich, gerieben
Senf, mittelscharf