



Eier mit Käse-Kartoffel-Cremefüllung auf Gemüsesalat

(Zutaten für 4 Personen)

Zutaten:

4 gekochte Eier (Größe XL)
2 Ecken Streichkäse
1 mittelgroße, gekochte Kartoffel
½ TL mittelscharfer Senf
1 EL Frischkäse
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer

Garnitur für Eier:

80 g Beitz- oder Rauchlachs
1 kleines Gläschen deutscher Kaviar
1 Schälchen Kresse nach Wahl

Gemüsesalat:

120 g Erbsen (TK)
120 g Karottenwürfel
120 g Zucchiniwürfel
120 g abgezogene Tomatenwürfel

Mayonnaise:

2 EL Schmand
3 Eigelb
60 ml Raps-, Sonnenblumen- oder Olivenöl
Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Eier halbieren. Das Eigelb vorsichtig herausnehmen und zusammen mit der geschälten, durchgepressten Kartoffel, dem Streichkäse, Senf und Frischkäse in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen oder einem Handrührgerät zu einer Creme aufbereiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schnittlauch verfeinern.

Karotten in etwas Brühe bissfest garen, Erbsen dazugeben, kurz mit garen. Dann abschütten, erkalten lassen und mit den Zucchini- und Tomatenwürfeln vermengen.

Schmand mit dem Eigelb in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen gut verrühren und nach und nach das Öl unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das komplette Gemüse zur Mayonnaise geben und alles dezent vermengen, kurz ziehen lassen. Gemüsesalat auf den Tellern verteilen, je 2 Eihälften daraufsetzen, mit dem Spritzbeutel die Käsecrememasse in die Eiöffnung dressieren, mit etwas Lachs und Kaviar ausgarnieren, ringsum Kresse verteilen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten