

# Eier-Tiere, Salat, Birnen-Spalten, Roquefort, Walnüsse

**Für zwei Personen**

**Für die 'Eier-Tiere':**

4 Eier	8 schwarze Oliven	2 Mohrrüben
1 Aubergine	1 Gurke	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Mayonnaise	essbare Blüten zur Dekoration

**Für den Salat:**

200g Rucola	1 reife Birne	8 Walnüsse
75g Roquefort	1 Bund Gartenkresse	1 EL flüssiger Honig
Zucker		

**Für das Dressing:**

1 Zehe Knoblauch	1/2 EL Honig	2 EL Himbeeressig
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Einen Ofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die „Eier-Tiere“ die Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Die Mohrrübe putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Gurke waschen und fünf bis sechs Scheiben abschneiden. Anschließend aus den Eiern „Tiere“ bauen.

Für den Pinguin eine Olive auf einen Zahnstocher stecken und diesen als Kopf auf ein Ei stecken. Ein kleines Stückchen Mohrrübe als Schnabel in die Olive stecken. Zwei weitere Mohrrübenstücke als Füße mit einem Zahnstocher unten am Ei befestigen. Zwei Flügel aus der Auberginenschale herausschneiden und seitlich am Ei befestigen.

Für den Hasen ein hartgekochtes Ei längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf den Teller legen. Aus der Auberginenschale zwei Ohren herausschneiden und mit Zahnstochern oben am Ei befestigen. Ein Stückchen Olive als Nase vorne am Ei befestigen.

Für das Eiernest die andere Hälfte des längs durchgeschnittenen Eis mit der Schnittfläche nach oben legen und als Eier einige Oliven darauf mit Zahnstochern befestigen. Auf einer Platte krause Petersilie als Gras auslegen, an einer Seite Gurken- und Möhrenscheiben auslegen, den Pinguin darauf platzieren, auf der anderen Seite den Hasen und das Eiernest platzieren. Alles mit Blüten dekorieren und an die Seite etwas Mayonnaise zum Dippen geben. Die rohe Aubergine dient dabei nur als Dekoration und ist nicht zum Verzehr gedacht.

Für den Salat den Rucola waschen, trocken schleudern und grob zerteilen. Die Brunnenkresse verlesen, waschen, trocken und kleinschneiden.

Die Walnüsse in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Den Roquefort auf ein Backblech geben, mit etwas Honig bestreichen und im Ofen leicht anschmelzen lassen.

Für die Vinaigrette den Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit dem Olivenöl und dem Himbeeressig verrühren. Mit Honig, sowie etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette über den Salat geben. Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Auf dem Salat drapieren.

Den Salat auf einem Teller anrichten, den Käse, die Walnüsse und die Birnenspalten daraufgeben. Die „Tier-Eier“ separat anrichten.

Angie Alessio am 30. März 2016