

Gefüllte Eier am Frühlingsbeet

Für 2 Personen

3 Eier	3 Tomaten	3 Schalotten
80 g Tomaten, getrocknet	1 Bund Rucola	100 g Babyfeldsalat
2 Zehen Knoblauch	6 Radieschen	5 Frühlingsblümchen
3 EL Semmelbrösel	250 g Oliven, schwarz	3 Zweige Basilikum
3 TL Himbeeressig	3 EL Olivenöl	1 TL Haselnussöl
1 TL Dijon-Senf, mittelscharf	1 TL süßer Senf	1 TL Kerbel
Chilipulver	Paprikapulver, mittelscharf	Zucker
Meersalz	Salz	Pfeffer, schwarz

In einem Topf Wasser erhitzen. Die Tomaten vom Strunk befreien, einritzen und ganz kurz ins kochende Wasser geben. Anschließend das Wasser salzen, die Eier einlegen, diese acht Minuten hart kochen, abschrecken und auskühlen lassen. Die Tomaten schälen, entkernen und würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein würfeln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und darin den Knoblauch und die Schalotten anbraten. Die getrockneten Tomaten klein schneiden und mit dazugeben und noch einige Minuten mit angehen lassen. Die Basilikumblätter abzupfen und mit den Tomaten und den Oliven in einen Mixer geben und klein hacken. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chili würzen und die Semmelbrösel zugeben, bis die Masse krümelig wird. Das Ganze auf einem Teller zu einem kleinen Gartenbeet anrichten. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Radieschen von den Enden befreien. Aus dem Himbeeressig, dem Haselnussöl, Salz, Zucker und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und den Salat damit beträufeln. Die Eier schälen, halbieren und das Eigelb herauslösen. Den Kerbel von den Stielen abzupfen und etwa einen Teelöffel fein hacken. Das Eigelb mit dem Kerbel, dem Paprikapulver, dem Chili und den beiden Senfsorten gut vermengen und die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Anschließend die Eihälften damit füllen. Die gefüllten Eier auf Tellern anrichten und mit den Blüten und den Radieschen garnieren.

Waltraud Witteler am 20. April 2010