

Russisch Ei auf Fleisch-Salat

Für 2 Personen

200 g Fleischwurst	100 g Sardellen	1 TL schwarzer Kaviar
250 ml Mayonnaise	2 scharfe Peperoni	5 grüne Oliven, entsteint
3 kleine Gewürzgurken	1 unbehandelte Zitrone	1 Tomate
1 Salatherz	2 Scheiben Weißbrot	3 Eier
60 g Emmentaler	20 g Butter	0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Schnittlauch	1 EL Olivenöl	Muskat
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und zwei Eier darin zehn Minuten hart kochen. Anschließend die Eier mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und halbieren. Zwei Eihälften vom Eigelb befreien, mit dem Kaviar füllen und die Sardellen darauf drapieren. Die übrigen Eihälften mit jeweils einem Teelöffel Mayonnaise versehen. Die Fleischwurst in Streifen schneiden und mit der übrigen Mayonnaise und dem Olivenöl vermischen. Die Gewürzgürkchen ebenfalls in Streifen schneiden und dazugeben. Den Emmentaler reiben und mit der Butter verrühren. Das übrige Ei trennen und das Eigelb zu dem geriebenen Käse geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Käsemischung auf die Weißbrotscheiben drapieren und anschließend etwa acht Minuten im Backofen überbacken. Abschließend den Schnittlauch klein schneiden und das Weißbrot damit garnieren. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Tomate in Spalten schneiden. Anschließend die Salatblätter abzupfen, waschen und trocken schleudern. Die Eihälften auf die Salatblätter legen und zusammen mit dem Weißbrot auf Tellern anrichten. Die Teller mit den Peperoni, den Oliven, den Tomatenspalten und der Petersilie garnieren.

Henry Beier am 17. August 2010