

Eier-Salat mit Bresaola und Rucola

Für 2 Personen

4 Eier	1 EL Mayonnaise	2 EL Crème fraîche
1 EL getrocknete Tomaten	Salz	Pfeffer, Zucker
1 Spritzer Essig	10 Scheiben Bresaola	10 Kirschtomaten
1 große Handvoll Rucola	2 EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamico

Die Eier 7 Minuten hart kochen. Pellen, halbieren, Eigelbe herausnehmen. Eiweiße grob hacken. Eigelbe durch ein Sieb drücken und mit Mayonnaise und Crème fraîche verrühren. Die getrockneten Tomaten klein hacken und mit dem Eiweiß unter die Eigelbmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und in eine Spritztüte mit Sterntülle füllen. Den Bresaola zu kleinen Spitztüten formen und die Eicreme hineinspritzen.

Die Tomaten halbieren, den Salat putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Öl und Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Dressing in ein Schraubglas füllen, Rucola und Tomaten in eine Box geben und die Bresaola-Tütchen darauf legen. Kurz vor dem Servieren das Dressing darüber geben.

Christian Henze am 13. April 2018