

Russische Eier mit Variationen

Für 6 Personen:

4 Eier	2 EL Keimöl	1 EL weiche Butter
1 TL Senf	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer
Zitronensaft	50 g Champignons	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
50 g gekochter Schinken	1 TL Tomatenmark	3 Stk. gekochte Sardellenfilets
1 EL frische, gehackte Kräuter	4 große Kopfsalatblätter	1 rote Paprika
4 Sardellenfilets		

Die Eier in ca. 8 Minuten hart kochen. Die erkalteten Eier halbieren, das Eigelb lösen und durch ein Sieb streichen. Restliche Zutaten dazugeben und kräftig aufrühren. Abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel (Sterntülle) füllen und in die Eierhälften spritzen.

Variante:

Champignons und Zwiebel fein würfeln und in Butter anschwitzen. Tomatenmark, Sardellen und Kräuter dazugeben. Erkalten lassen. Alles zusammen zur Eigelbmasse geben und gut aufrühren. Abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen.

Anrichten:

Die Eier auf marinierte Kopfsalatblätter anrichten und mit roten Paprikastreifen und Sardellenfilets servieren.

Christian Henze am 30. August 2019