

RUSSISCHES EI

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

Russische Eier:

- 4 Eier
- 2 EL weiche Butter
- 3 TL Creme Fraîche
- 1 TL Estragonsenf
- Pfeffer
- Salz
- Kaviar

Französischer Salat:

- 200 g Salatkartoffeln (Kipfler)
- 200 g TK Erbsen-Karotten Mischung
- 100 g Sellerieknolle
- 4 Essiggurkerln
- 1 Apfel

Dressing:

- 3 EL Mayonnaise
- 2 EL Sauerrahm
- 1 TL Estragonsenf
- etwas Weißweinessig
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

Für den französischen Salat Kartoffeln kochen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Sellerie schälen, ebenfalls würfelig schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Etwas vor Ende der Garzeit Erbsen-Karotten-Mischung zugeben und mitköcheln bis die Karotten ebenfalls bissfest sind. Gemüse abkühlen lassen. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, Essiggurkerl und Apfel würfelig schneiden.

Mayonnaise, Sauerrahm und Estragonsenf verrühren, mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse und Apfelwürfel miteinander vermischen, Dressing darübergießen und gut vermengen.

Für die russischen Eier die Eier hart kochen, abschrecken, schälen und längs halbieren. Das Eigelb herauslösen, mit der Gabel gut zerdrücken und mit Butter, Creme Fraîche und Senf zu einer glatten Masse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Dotter-Buttermasse in einen Dressiersack füllen und in die Eiweißhälften dressieren. Mit Kaviar garnieren und auf französischem Salat anrichten.