

Informationen zur Sendung vom 13.04.2025

Gekochte Ostereier in drei Variationen

Von Ulla Scholz

Eiersalat mit grünem Spargel

Zutaten (4 Portionen)

6 Eier
150 g Kochschinken
250 grüner Spargel
1-2 Gewürzgurken
1 Bund Schnittlauch

Cocktailsauce

2 Teile Mayonnaise
1 Teil Ketchup
1 EL Organen- oder Ananassaft
1 EL geschlagene Sahne
Spritzer Worcestershire-Sauce,
1 TL Weinbrand bzw. Cognac
½ TL Meerrettich
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Den Spargel im unteren Drittel schälen in Stückchen schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann abkühlen lassen. Währenddessen die Cocktailsauce rühren. Dafür die Mayonnaise mit einem Teil Ketchup verrühren und mit allen Zutaten würzen. Schinken und die Gewürzgurken in kleine Würfel teilen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Eier halbieren und mit einem Eierschneider in Scheiben teilen. Alle Zutaten mit dem Spargel in eine passende Schüssel geben. Die Cocktailsauce angießen, den Salat vorsichtig mischen, damit er schön in Form bleibt.

Anrichten

Den Salat zu getoastetem Weißbrot reichen.

Gefüllte Eier

Zutaten (für 2-4 Personen)

4 Eier
1 TL Senf
½ Päckchen Frischkäse
Etwas Paprikapulver, Salz

Zum Garnieren nach Gusto

Dill, Sardellen, Kapern, Forellenkaviar

Zubereitung

Die Eier halbieren und das Eigelb durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Den Frischkäse zugeben und die Masse mit Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die ausgehöhlten gekochten Eiweiße unten etwas anschneiden, damit die einzelnen Stücke später nicht wegrollen. Die Eigelbmasse in einen Spritzbeutel füllen und in die einzelnen Mulden spritzen. Nach Belieben mit einem Dillzweig, etwas Forellenkaviar oder einer aufgerollten Sardelle mit einer Kaper in der Mitte garnieren.

Informationen zur Sendung vom 13.04.2025

Gekochte Ostereier in drei Variationen

Von Ulla Scholz

Anrichten

Die Eier auf einer Platte anrichten und als kleine Vorspeise oder als Appetithappen servieren.

Eier auf grüner Sauce

Zutaten (für 2 Personen)

4 Eier
250 g Pellkartoffeln

Grüne Sauce

1 Bund Kräuter für die grüne Sauce
1 gekochtes Eigelb
1 TL Senf
5 EL Essig
1 rohes Eigelb
1 Brötchen
ca. 150 ml Pflanzenöl
Essig
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Die Kräuter waschen, trockentupfen und grob hacken. Das Brötchen in Wasser einweichen, sorgfältig ausdrücken und in ein hohes Gefäß geben. Das gekochte und das rohe Eigelb zugeben. Mit Salz, Senf, Pfeffer und Essig würzen, dann pürieren. Langsam Öl zufließen lassen, bis die Sauce dicklich wird. Nun die Kräuter zugeben und alles glattmixen.

Anrichten

Auf jeden Teller etwas grüne Sauce geben und die halbierten Eier und die Pellkartoffeln anlegen.

Ullas Küchentipps

Selbstgemachte Mayonnaise

1 Eigelb
6 EL Weißweinessig
1 TL Senf
ca. 150 ml Rapsöl
Salz
Zucker

Zubereitung

Eigelb, Senf und Essig in eine Schüssel geben. Das Ei sollte nicht zu kalt sein. Mit dem Schneebesen verrühren und nach und nach das Öl angießen. Je schneller man schlägt, je fester wird die Konsistenz. Mit Salz und Zucker abschmecken und zu Cocktailsauce weiterverarbeiten.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!