



Rezeptkarte

Russische Eier
mit Vadouvan Senf
und krossem Speck

Russische Eier mit Vadouvan Senf und krossem Speck

Zutaten (4 Personen):

12 Eier (Größe L), 3 EL Mayonnaise, 1 Gewürzgurke,
5 g Petersilie fein gehackt, 5 g Schnittlauch in feine Ringe,
1 EL Vadouvan Senf, Salz, Pfeffer weiß, 8 Scheiben Speck,
Schnittlauchspitzen

Zubereitung (ca. 45 Minuten):

Die Eier in einen Topf mit kaltem Wasser geben, auf den Herd stellen und erhitzen. Sobald das Wasser kocht die Eier für 10 Minuten garen und danach mit kaltem Wasser abschrecken. Nun die Eier schälen und mit einem scharfen Messer vorsichtig halbieren. Das Eigelb mit einem Teelöffel entfernen und durch ein feines Sieb drücken. Die Gewürzgurke in kleine Würfel schneiden. Das passierte Eigelb mit der Mayonnaise, Gewürzgurke, Petersilie, Schnittlauch sowie Vadouvan Senf vermengen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Speckscheiben in kleine Dreiecke schneiden und in eine beschichtete Pfanne mit wenig Öl legen. Backpapier auflegen, mit einer zweiten Pfanne beschweren und den Speck langsam kross braten. Sobald der Speck kross ist, diesen aus der Pfanne heben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Eimasse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und in die Eiweiße spritzen. Mit dem krossen Speck und ein paar Schnittlauchspitzen garnieren.