

GEFÜLLTE EIER MIT SCHAFSKÄSE AUF BUNTEM KRÄUTERSALAT

ZUTATEN:

Für die Marinade:

150 g Orangensaft
300 g Karottensaft
70 g heller Apfelessig
30 g Honig
Kurkuma, Salz,
4 hartgekochte, geschälte Ostereier

Für die Fülle:

100 g Schafsfrischkäse
Saft einer ½ Zitrone
½ TL Senf
Dotter von den 4 Eiern
Salz, Pfeffer, Basilikum,
Joghurt oder Sauerrahm für die cremige Konsistenz

Zum Anrichten:

Bunter Kräutersalat - bestehend aus Löwenzahn, Rucola, Spitzwegerich, Giersch, Vogelmilch, Schafgarbe usw. Sprossen oder Kresse, Radieschen

ZUBEREITUNG:

Für die Eier aus den gegebenen Zutaten eine Marinade herstellen und die harten Eier über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag die Eier halbieren und die Dotter herausgeben.

Für die Fülle den Schafskäse mit den restlichen Zutaten zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten und abschmecken. Nun die Fülle mittels eines Dressiersacks in die Eier dressieren und mit Kresse und Radieschen garnieren.

Den Salat mit Camolinaöl, weißen Balsamessig, Apfelsaft, Honig und Salz marinieren. Salat am Teller mit Kräutersalat und den Eiern dekorativ anrichten.

Viel Freude beim Nachkochen
wünscht Ihnen Ihr Steirerhof-Küchenteam