

Russische Eier



Zutaten für vier Personen:

2 gekochte Eier

Deutscher Kaviar aus dem Glas

2-4 TL Remoulade (optional)

Einige Blätter vom grünen Salat (optional) als Dekoration

Variante mit Füllung:

1-2 EL gehackte Kapern

2 TL Senf

2 TL Mayonnaise

Variante Wachteleier:

4 Wachteleier

1. Eier hart kochen, abkühlen lassen, längs in 4 Scheiben schneiden.

2. Eischeiben mit deutschem Kaviar belegen.

3. Die Eischeiben auf je einen 1/2 TL Remoulade setzen.

Variante mit Füllung:

Gekochtes Ei längs halbieren. Das Eigelb durch ein Sieb streichen und mit 1 knappen EL gehackten Kapern, 1 TL Senf und 1 TL Mayonnaise vermengen. Diese Mischung wieder in das Eiweiß einfüllen.

Variante mit Wachteleiern:

Wachteleier 3-4 Minuten kochen, einige Zeit in kaltes Wasser legen, schälen, halbieren. Je 1 gestrichenen TL Remoulade in kleine Glasschälchen geben, die halbierten Wachteleier darauf setzen und mit deutschem Kaviar belegen.

Hinweise:

Das hat man so in den 50er Jahren gemacht, die Bezeichnung "russisch" kommt wohl vom (Ersatz-)Kaviar her.

Die Variante mit den Wachteleiern kann man auch Gästen vorsetzen. Wer es ganz fein haben will, nimmt echten Kaviar.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Amuse-Gueule, Partygerichte, Häppchen, Fisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 17.01.2023