

Ei-Randen-Pickles

Für 12 kleine Portionen

Eier:

6 Eier

in Pfanne geben, mit Wasser bedecken und aufkochen, ca. 10 Min knapp unter dem Siedepunkt sieden, dann unter fliessendem Wasser abschrecken und vorsichtig schälen

Randensud:

1 Rande

schälen, in dünne Scheiben schneiden, in Pfanne geben

4dl Kräuteressig

1dl Wasser

1EL Zucker

1KL Salz

1KL Senfsamen

5 Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

alles in Pfanne geben und aufkochen, ca. 5 Min. köcheln lassen, dann vollständig auskühlen

1 Schalotte

schälen, in feine Streifen geben, mit den Eiern in ein Einmachglas geben und mit dem Sud bedecken

Die Eier sind nach 12 Stunden bereits leicht gefärbt. Nach 2-3 Tagen entfalten Sie ihr volles Aroma. Im Kühlschrank sind die Eier bis 1 Monat haltbar.

Anrichten: Die Eier halbieren, auf einen Teller geben, mit Frischkäse und jungen Salatblättern oder Sprossen anrichten und servieren.

Frischkäse:

100g Quimiq

bei Zimmertemperatur 1 Std. stehen lassen in Schüssel geben und mit dem Schwingbesen verrühren, bis die Masse keine Klümpchen mehr hat

200g Frischkäse (Magerquark, Mascarpone, Philadelphia...)

zugeben, verrühren

Kräuter, wie Schnittlauch, Petersilie, Bärlauch, Basilikum....

fein hacken, zugeben

Salz, Pfeffer

würzen
Masse in Spritzsack füllen und kühlstellen

Den Frischkäse auf leicht getoastete Brotscheiben verteilen.
Holzspiesschen einstecken, evtl. mit Kräutern garnieren.

Andrea Schwyn