

# Hier und heute



## **Zweierlei gefüllte Eier**

Eier sind geschmackvolle Köstlichkeiten und stehen zu Ostern besonders hoch im Kurs. Lars Middendorf macht zweierlei gefüllte Eier. Eine Variante mit einer Frischkäse-Bärlauchcreme und eine zweite mit herzhafter Schinkencreme.

## **Rezepte**

### **Zweierlei gefüllte Eier**

von Lars Middendorf, für vier Personen

#### **Gefüllte Eier mit Bärlauchcreme**

##### **Zutaten**

- 6 hart gekochte Eier
- Bund Bärlauch (50 g)
- 2 EL Frischkäse
- 1 TL Senf
- ½ TL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer
- Wilde Blüten (Veilchen, Bärlauch, Gänseblümchen) zum Garnieren

##### **Zubereitung**

Die hart gekochten Eier längs halbieren, dann die Eigelbe vorsichtig herauslösen. Diese in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken.

Den Bärlauch waschen und fein hacken, mit zu den Eigelben geben. Frischkäse, Senf, Essig sowie etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und vermengen.

Nochmals abschmecken und die Masse in einen Spritzbeutel füllen. So lässt sie sich perfekt an Stelle des Eigelbs ins ausgehöhlte Ei setzen. Die gewünschte Form gestalten und zum Schluss die Eier mit fein geschnittenen Kräutern oder wilden Blüten garnieren.

#### **Gefüllte Eier mit Schinkencreme**

##### **Zutaten**

- 6 hart gekochte Eier
- 4 Scheiben geräucherter Schinken
- 2 EL Frischkäse
- 1 TL Senf
- 2 kleine Cornichons
- ½ TL vom Sud der Cornichons
- frischer Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

##### **Zubereitung**

Die hart gekochten Eier längs halbieren, die Eigelbe herauslösen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken.

Nun Schnittlauch und Schinken fein schneiden und mit zu den Eigelben geben. Dann Frischkäse, Senf, Sud der Cornichons sowie etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut vermengen.

Die Masse abschmecken, ggf. nachwürzen und in einen Spritzbeutel füllen. In die Eierhälften setzen und zu einer schönen Spitze formen.

Mit einigen feinen Scheiben der Cornichons garnieren.