

Gefüllte Eier, Erbsen-Apfel-Mayonnaise, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Casino Eier:

2 Eier	100 g Parmesan	1 EL vegane Crème-fraîche
1 EL Senf	2 Zweige glatte Petersilie	bunter, gemahl. Pfeffer
Eiswasser		

Für die Mayonnaise:

100 g junge TK-Erbsen	150 g kernige Haferflocken	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 mittelgroßer Apfel	1 Zitrone	150 g vegane Crème-fraîche
2 EL mittelscharfer Senf	150 ml Rapsöl	1 TL Zucker
Salz	bunter, gemahlener Pfeffer	

Für den Stampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie	Butter
Salz	Bunter, gemahlener Pfeffer	Eiswasser

Für das Eier-Gulasch:

6 Eier	1 rote Paprika	4 Cherry-Tomaten
1 Peperoni	150 g Zwiebel	2 Knoblauchzehen
60 g Butter	1 EL ungarische Paprikacreme	1 EL Tomatenmark
50 ml neutrales Pflanzenöl	100 ml Gemüsesfond	1 EL Paprikapulver
Eiswasser		

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 Knoblauchzehe	1 EL Weißweinessig
1 Bund Dill	1 TL Kümmel	1 TL Chiliflocken
1 TL Zucker	Salz	bunter Pfeffer

Für die Casino Eier:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Eier darin garkochen und anschließend schälen und halbieren. Parmesan raspeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Die Eigelbe aus den gekochten Eiern herauslösen, mit einer Gabel in einer Schüssel zerquetschen und zusammen mit Senf, Petersilie, Crème fraîche, Pfeffer und Parmesan zu einer Creme verrühren. Die Eiweiß-Hälften mit der Masse befüllen. Die gefüllten Eier auf das Stampf-Nest (siehe unten) setzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Überbackene Casino-Eier im Stampfkartoffel-Nest mit der Mayonnaise (von unten) servieren.

Für die Mayonnaise:

Haferflocken mit 200 ml lauwarmem Wasser zu einer Hafermilch mixen und in ein hohes Gefäß sieben. Öl und 1 EL Senf dazugeben und alles mit dem Stabmixer aufmixen, bis eine Mayonnaise entsteht. Crème fraîche unterrühren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte dazugeben. Mit restlichem Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verfeinern.

Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien, in kleine Ringe schneiden und dazugeben. Erbsen kurz in Öl andünsten. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren und 2-3 Scheiben für die Garnitur beiseitelegen.

Restlichen Apfel in kleine Würfel schneiden. Erbsen und Apfelwürfel zur Mayonnaise. Kaltstellen. Apfelscheiben mit Zitronensaft marinieren und das Gericht damit garnieren.

Für den Stampf:

Einen Topf aufsetzen und Kartoffeln mit Schale darin weichkochen.

Kartoffeln pellen, zerkleinern und stampfen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein ha-

cken. Stampf gelegentlich rühren und bis zum Servieren warm stellen. Kurz vorm Servieren mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken und bestreuen.

Für das Eier-Gulasch:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Eier darin garkochen. In einer Pfanne Butter und Öl zerlassen. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und kleinschneiden.

Peperoni der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und hacken. Zuerst Zwiebeln, dann die Paprika und die Tomaten kurz anbraten. Peperoni, Paprikapulver, Knoblauch und Chiliflocken zugeben und mit 100 ml heißem Wasser oder Fond ablöschen.

Tomatenmark, Paprikacreme, Kümmel, Salz und Pfeffer hinzugeben und unterm Kochdeckel mindestens 20 Minuten köcheln lassen. Wahlweise entweder mit dem Stabmixer pürieren oder das Gemüse so lassen.

Gekochte Eier schälen und in vier Stücke schneiden. Eier ca. 5 Minuten zur Gulaschsauce in den Topf geben. Eierngulasch mit Stampfkartoffeln und dem Gurkensalat servieren.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen, von Enden befreien, in dünne Scheiben schneiden und ca. 10 Minuten in Salz ziehen lassen. In einer Schüssel ca. 100 ml Wasser mit Weinessig und Zucker verrühren. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch und Dill zugeben. Gesalzte Gurken auswringen und in die Marinade legen. Mit Chiliflocken, Kümmel und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Violetta Palatinus-Acs am 29. Juli 2020