

# Gefüllte Eier mit französischem Salat

## Für 2 Personen

3 Eier	2 Sardellenfilets	1 Kartoffeln, fest
1 Baguette	1 Karotte	1 Rübe, gelb
1 Knollensellerie	1 Apfel	1 Zitrone, unbehandelt
200 g Butter, handwarm	100 g Erbsen, tiefgekühlt	200 ml Sonnenblumenöl
150 ml Olivenöl	4 EL saure Sahne	4 EL Senf, scharf
2 EL Kapern	1 Bund Schnittlauch	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Zwei Eier in Wasser hart kochen. Für die Mayonnaise die Zitrone halbieren und die Hälfte auspressen. Ein Ei, einen Esslöffel Senf, das Sonnenblumenöl, die mit etwas Zucker und dem Zitronensaft verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Pürierstab aufschlagen. Anschließend die Kapern einrühren. Die hartgekochten Ei schälen, halbieren und das Eigelb heraus nehmen. Die Butter in einer Schüssel mit dem Eigelb und einem Esslöffel Senf schaumig schlagen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zwei Esslöffel saure Sahne unterrühren und die Masse in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle geben. Die Füllung in die Eierhälften drücken und kalt stellen. Die Kartoffeln, den Sellerie, die Karotte und die gelbe Rübe schälen und fein würfeln. Die Kartoffel- und die Selleriewürfel in kochendes Salzwasser geben. Nach ungefähr vier Minuten die Karotten und die Rüben, nach weiteren zwei Minuten die Erbsen dazugeben und zehn Minuten kochen lassen. Anschließend das Gemüse im Eiswasser abschrecken. Nun einen Apfel schälen, in Würfel schneiden und unter das Gemüse mischen. Nun die fertige Mayonnaise und die restliche saure Sahne unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sardinenfilets abspülen und fein hacken. Das Baguette in dünne Scheiben schneiden und mit den Sardellenfilets belegt in dem Olivenöl knusprig anbraten. Anschließend das Brot in Würfel schneiden. Den Salat in die Mitte eines Tellers geben, die gefüllten Eier darauf legen. Schnittlauch hacken und mit den Croutons über den Salat streuen.

Friedrich Teltscher am 01. Dezember 2009