

**Kochen**

**Jens Jakob**

**Dienstag, 04.06.2019**

**Russische Eier mit Röstbrot und Salat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten:**

**Für die Eier**

- 4 Eier (Größe M)
- 2 Stiele Dill
- 2 EL Frischkäse
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Meerrettich (Glas)
- Salz
- Pfeffer

**Für den Salat**

- 1 Bund Radieschen
- 1 Kopfsalat
- 4 Kirschtomaten
- 2 Frühstücksgurken
- 150 g Erbsen (frisch oder TK)
- Salz
- 3 EL Weißweinessig
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- 1 Beet Kresse

**Außerdem**

- 8 Scheiben Baguette oder Ciabatta
- 4 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Schinken, gekocht
- 4 Scheiben Schinken, geräuchert

**Zubereitung:**

1. Eier anpieksen und ca. 8-10 Minuten hart kochen.
2. Eier kalt abbrausen, schälen und abkühlen lassen.
3. Dill abbrausen, trockenschütteln und die Fähnchen fein schneiden.
4. Die Eier längs halbieren. Eigelbe herauslösen.
5. Eigelbe durch ein feines Sieb streichen.
6. Eigelbe mit Frischkäse, Senf, Mayonnaise und Meerrettich glattrühren.
7. Dill ebenfalls unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Eigelbmasse nach Belieben mit einem Teelöffel (oder Spritzbeutel mit großer Lochtülle) in die Eiweißhälften füllen. Bis zum Servieren kaltstellen.
9. Für den Salat Radieschen, Salat, Tomaten und Gurken, putzen, abbrausen und trockentupfen.
10. Radieschen und Gurken in dünne Scheiben, Tomaten in Viertel schneiden.
11. Den Salat grob zerpfeifen.
12. Frische Erbsen in Salzwasser ca. 3 Minuten, TK-Erbsen ca. 1 Minute blanchieren, herausheben und kalt abbrausen.
13. Essig, Zitronensaft, Honig, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing verrühren.
14. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.



15. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
16. Im Ofen ca. 10 Minuten rösten und herausnehmen.
17. Brotscheiben jeweils mit Olivenöl beträufeln.
18. Kresse vom Beet schneiden. Mit dem Salat mit dem Dressing mischen.
19. Eier, Schinken, Salat und Röstbrot anrichten und servieren

