

Das Mai-Rezept 2016 der LandFrauen

vom LandFrauenverein Reinfeld und Umgebung e. V.
www.landfrauen-reinfeld.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.

Gefüllte Eier

Schon vor 2000 Jahren reichten die alten Römer ihren Gästen gefüllte Eier als ersten Gang. Heute kennt man das vielseitige Gericht in aller Welt – ob als *Russische Eier*, *Deviled Eggs*, *Oeuf Mimosa* oder *Fyllda Ägg*. Die Reinfelder LandFrauen präsentieren eine norddeutsche Variante; und die ist nicht nur schnell zubereitet, sondern auch äußerst lecker.



Zutaten:

8 Eier (mittelgroß)

125 g weiche Butter

Räucherlachs (wahlweise: Thunfisch oder Sardellenfilets)

Schnittlauch

Etwas Tomatenmark, Senf oder Meerrettich

Zubereitung

Die Eier hart kochen – jedoch nicht blau werden lassen – und anschließend der Länge nach oder quer halbieren.

Das Eigelb mit einem Teelöffel herausheben, durch ein Sieb streichen, und mit der weichen Butter cremig rühren.

Einen Teil der Masse mit sehr fein geschnittenem Räucherlachs (wahlweise: Thunfisch oder Sardellenfilets), den anderen Teil mit Schnittlauchröllchen vermengen.

Nach Belieben verzieren bzw. mit etwas Tomatenmark, Senf oder Meerrettich verfeinern und auf einem Petersilienbett servieren.

Guten Appetit!