

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 05.04.2022

Gefüllte Eier mit Romana-Mayonnaise und Fleischsalat

Für 4 Personen

Zutaten

6 Eier (Größe M)

Für die Mayonnaise

1 Eigelb (Größe M)

1 TL Senf, Dijon

0,5 Biozitronen 1 TL Saft

und etwas abgeriebene Schale davon

etwas Salz

etwas Pfeffer

250 ml Rapsöl oder Olivenöl

1 Romanasalatherz

Für den Fleischsalat

100 g Lyoner oder Bierschinken

40 g Essiggurken

0,5 Bund Dill



Zubereitung:

1. Eier anpieken und in kochendem Wasser ca. 8-10 Minuten hart kochen.
 2. Wasser abgießen, die Eier kalt abrausen und schälen.
 3. Eier halbieren und die Eigelbe herauslösen. Die Hälfte davon fein hacken.
 4. **Für die Mayonnaise** Eigelbe, Senf, Zitronensaft und -schale, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab mixen, dabei das Öl in einem dünnen Strahl zufügen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
 5. **Romanasalat** putzen, abrausen und in sehr feine Streifen schneiden.
 6. Die Hälfte der Mayonnaise mit den Salatstreifen mischen und würzen.
 7. **Für den Fleischsalat** Lyoner und Gurken in sehr feine Würfel schneiden.
 8. Die fein gehackten Eigelbe mit der übrigen Mayonnaise, Lyoner und Gurken mischen und abschmecken.
 9. Dill abrausen, trockenschütteln und grob zerzupfen.
 9. Die Eihälften jeweils mit Romanasalat-Mayonnaise und Fleischsalat füllen.
 10. Die übrigen Eigelbe durch ein Sieb streichen und über die Romanasalat-Mayonnaise streuen.
- Die Eier mit dem Fleischsalat mit dem Dill garnieren. Alles anrichten und servieren.