





Grüne Eiercreme

Die Creme passt genauso gut auf Knäckebrot wie zu frisch gekochten neuen Kartoffeln.

FÜR 6 PORTIONEN:

4 Eier
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill
1 Bund Basilikum
50 g saure Sahne
50 g Mayonnaise
1 TL Weißweinessig
½ TL Salz
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
40 g Forellenkaviar

SO WIRD'S GEMACHT:

1. Die Eier in einen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Aufkochen und die Eier ca. 8 Minuten köcheln lassen. Mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und grob hacken.
2. Schnittlauch, Dill und Basilikum hacken. Kräuter und saure Sahne mit einem Pürierstab zu einer Creme mixen. Mayonnaise und Eier hinzufügen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Forellenkaviar darübergeben.

Matjeshering mit jungen Möhren und Zwiebeln

Brot mit Hering ist ein fester Bestandteil jeder Mittsommerfeier. Das Möhrenbett ergibt einen süßlichen Geschmack zu dem salzigen Hering.

FÜR 6 PORTIONEN:

400 g Matjeshering in Stücken
200 g junge Möhren
½ TL Salz
1 rote Zwiebel
1 kleines Bund Schnittlauch
300 g saure Sahne

SO WIRD'S GEMACHT:

1. Die Möhren putzen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten kochen. Eventuell der Länge nach halbieren.
2. Den Matjeshering abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Schnittlauch fein hacken.
3. Matjes, rote Zwiebel und Schnittlauch über die Möhren geben. Die saure Sahne darüberlöffeln und servieren.

Erdbeerbellini mit Limetten

Am allerbesten mit richtig kaltem Schaumwein! Das Püree kann mehrere Tage im Voraus vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

FÜR 6 PORTIONEN:

12 Erdbeeren
2 Bio-Limetten
½ Bund Minze
1 Flasche Schaumwein (750 ml)

SO WIRD'S GEMACHT:

1. Die Erdbeeren putzen, in einem Topf erhitzen und mit einem Pürierstab zu einem glatten Püree mixen. Abkühlen lassen.
2. Die Limetten gründlich mit lauwarmem Wasser abspülen und in dünne Spalten schneiden.
3. Das Erdbeerpuree in Gläser füllen. Limette hinzufügen und gegen den Rand des Glases pressen. Minzblätter abzupfen und hinzufügen. Mit Schaumwein auffüllen und sofort servieren.