





## 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 Erdbeerpüree in Gläser füllen. Limette hinzufügen und gegen den Rand des Glases pressen. Minzblätter abzupfen und hinzufügen. Mit Schaumwein auffüllen und sofort servieren.