

Brotaufstriche mit Ei

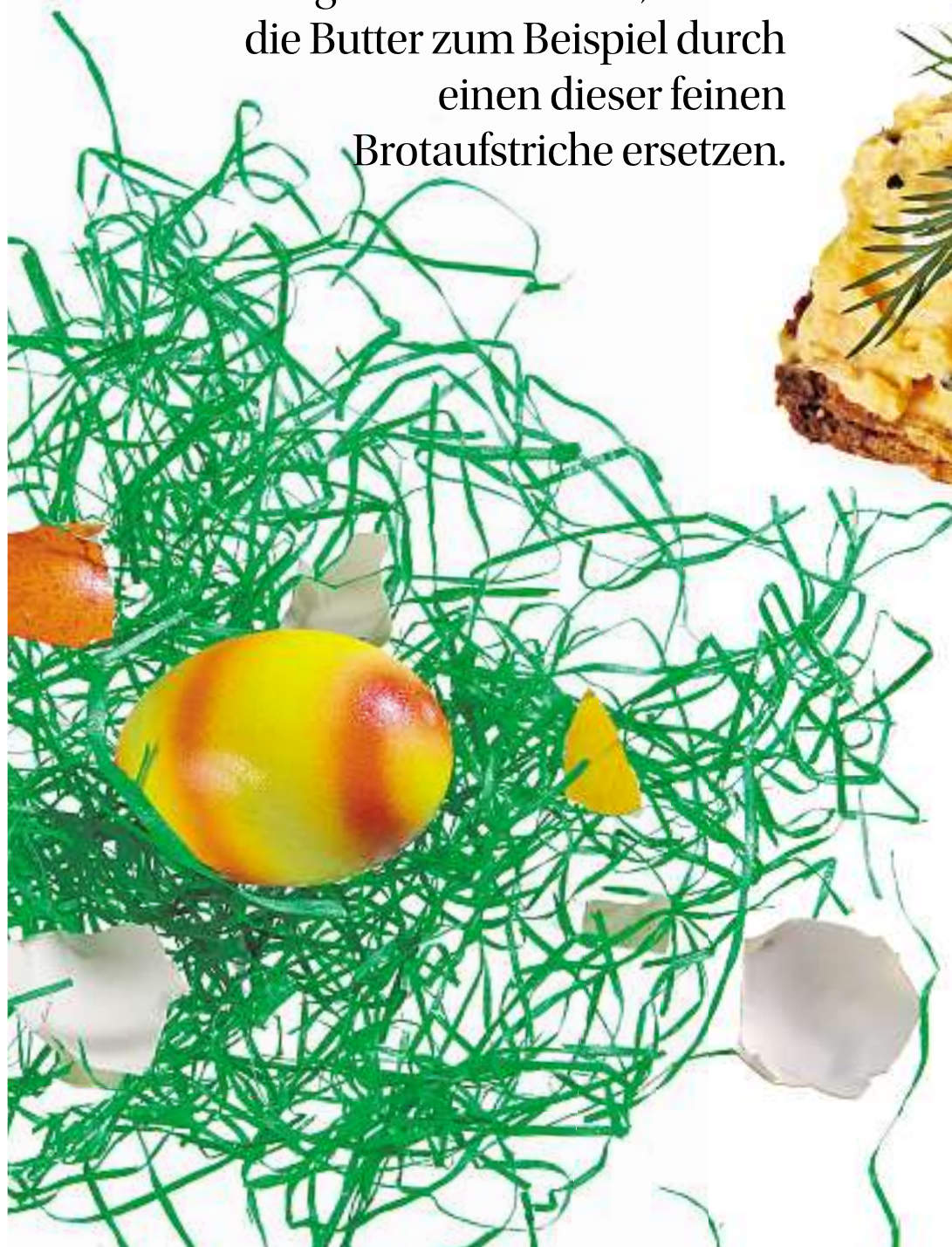
Hier gibt es was

Was tun mit der österlichen Eierflut? Wer auf der Suche nach Abwechslung beim Genuss hartgesottener Eier ist, könnte die Butter zum Beispiel durch einen dieser feinen Brotaufstriche ersetzen.



TEXT: ROLF STEINER
FOTOS: FERDINANDO GODENZI
STYLING: MARIANNE ETTLIN

Zur Osterzeit genießt das Ei eine Verehrung von beinahe kultischem Ausmass. Am Ostersonntag ist es gar das meistgesuchte Lebensmittel überhaupt. Sind die bunt gefärbten Eier schliesslich gefunden, kann das eigentliche Vergnügen losgehen: Es wird «getütscht», was das Zeug hält, bis nur noch ein letztes ganzes Ei übrig bleibt. Mit dem Ergebnis, dass am Ende jede Menge harte Eier mit zerbrochener Schale darauf warten, gegessen zu werden. Spätestens dann stellt sich die Frage, was mit all diesen Ostereiern geschehen soll. Die Variante «Eiersalat mit Mayonnaise» ist beispielsweise eine der bekanntesten Arten der ►►



drauf!



Eine feine Sache: Ei mit geräuchertem Lachs und etwas frischem Dill.



Eier-Lachs-Aufstrich

Für 4-6 Portionen

Zutaten

120 g geräucherter Lachs
4 hart gekochte Eier
50 g Crème fraîche
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Geräucherten Lachs klein schneiden. Die geschälten Eier fein würfeln. Rauchlachs und $\frac{3}{4}$ der Eiwürfel zusammen mit Crème fraîche mit dem Mixer möglichst fein pürieren. Die restlichen Eiwürfel unter die Masse heben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



►► Resteverwertung, gehört aber sicherlich nicht zu den kreativsten.

Ein Klassiker zu Grossmutterns Zeiten war der Hackbraten, in dessen Mitte die hart gekochten Eier jeweils kunstvoll eingelegt wurden. Noch immer äusserst beliebt ist der Nüsslisalat, bei dem das gestockte Ei in gehackter Form einen attraktiven Farbkontrast zum satten Salatgrün bildet.

So mancher mag sich bei diesen Ideen der Resteverwertung sagen, dass sie zu aufwendig seien. Wieso auch kompliziert, wenn es doch einfach geht? Zum Beispiel: Man befreit die hartgesottenen Eier einfach von der Schale, aromatisiert sie mit Streuwürze, um sie dann Biss für Biss zu geniessen. Für diejenigen, denen dies spätestens nach dem dritten Ei verleidet, gibt es noch eine weitere, einfache, köstliche Variante der Eierverwertung. Dazu braucht es lediglich frisches, knuspriges Brot, das mit einem feinen Eier-Topping ergänzt wird. Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Varianten der Aufstriche verzaubern. Übrigens passen sie auch ausgezeichnet zu «Gschwelli». ■



Wunderbar: ein Brotaufstrich mit Ei und Thunfisch auf Knäckebrötchen.



Ei und Käse auf Pagnol-Rustico-Baguette – so einfach und so gut.



Für diesen Aufstrich wird geräucherter Schinken mit Quark püriert.



Eier-Käse-Aufstrich

Für 4-6 Portionen

Zutaten

100 g Gruyère AOC
2 hart gekochte Eier
25 g weiche Butter
2 El Rahm
1 TL Senf
½ TL Paprikapulver, scharf
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Gruyère fein raffeln. Die geschälten Eier halbieren und das Eigelb vom Eiweiss trennen. Das Eiweiss fein würfeln. Das Eigelb mit Butter, Rahm und Senf verrühren und mit Paprikapulver würzen. Die Eigelb-Creme mit dem geriebenen Käse und den Eiweisswürfeln vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Eier-Thunfisch-Aufstrich

Für 4-6 Portionen

Zutaten

100 g Thunfisch
in Salzwasser,
abgetropft
3 hart gekochte Eier
1 Frühlingszwiebel
100 g Mascarpone
Saft von ½ Zitrone
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Bei der Frühlingszwiebel den Wurzelbüschel wegschneiden und welke Teile von den grünen Stängeln trennen. Die Frühlingszwiebel fein hacken. Den Thunfisch zerzupfen. Die geschälten Eier fein würfeln. Alle Zutaten gut vermischen und mit etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.



Eier-Schinken-Aufstrich

Für 4-6 Portionen

Zutaten

100 g geräucherter Schinken
150 g Quark
3 hart gekochte Eier
1 EL gehackte Petersilie
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Den Schinken vom Fettrand befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Quark mit dem Schinken mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren. Die geschälten Eier fein würfeln und mit der Schinken-Quark-Masse vermischen. Gehackte Petersilie darunterühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



ANZEIGE

Malbuner[®]

In aller Munde.



Mal besser. Malbuner.
www.malbuner.ch

