



## REZEPT DES MONATS März 2016

### Gefüllte Eier

#### ZUBEREITUNG

1. Eier hart kochen, abschrecken und kalt werden lassen. Den Schinken, die Champignons, die Gurken und die Zwiebeln in kleine Würfelchen schneiden.
  2. Die kalten Eier schälen und der Länge nach halbieren, die Eidotter vorsichtig in eine große Schüssel geben.
  3. Eidotter mit einer Gabel zerdrücken und die klein geschnittenen Zutaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Senf und Miracel Whip löffelweise dazugeben. Das Ganze verrühren (sollte eine relativ feste Konsistenz haben).
  4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und die Eiweißhälften damit füllen.
  5. Zum Verzieren der fertig gefüllten Eier Tomatenmark direkt aus der Tube und/oder Petersilienblättchen, Schnittlauch oder Kapern nehmen.
- Ein schöner Snack zu Ostern, dazu z.B. Kräcker und einen trockenen Weißwein.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 10 große Eier
- 150 g roher Schinken
- ½ Glas Champignons
- 3 Essiggurken
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kl. Glas Miracel Whip
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer
- Petersilie, Schnittlauch
- Tomatenmark
- Kapern



## REZEPT DES MONATS März 2016

### Steak mit Spiegelei

#### ZUBEREITUNG

1. Knoblauchzehen schälen, zwei Zehen fein hacken, mit etwas Salz bestreuen und mit dem Messer zerdrücken. Mit Pfeffer und Essig vermischen. Das Fleisch vorbereiten und trocken tupfen.  
Mit der Knoblauchmischung von beiden Seiten gut einreiben und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
  2. Die restlichen Knoblauchzehen grob zerkleinern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knoblauchzehen sowie das Lorbeerblatt darin etwa 1 Minuten unter Rühren schmoren. Anschließend aus der Pfanne nehmen.
  3. Steaks in der Pfanne von beiden Seiten etwa 3 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Den Schinken in der Pfanne schmoren, dann herausnehmen und auf die Steaks legen.
  4. Bratensatz mit Portwein und Essig ablöschen und aufkochen. Die Sauce etwas einkochen lassen, abschmecken und zu den Steaks servieren. Spiegeleier braten und auf die Steaks bzw. den Schinken legen.
- Dazu passen gebratene Kartoffelspalten und ein trockener Rotwein.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 4 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 2½ TL Rotweinessig
- 4 Rindersteaks (à ca. 250 g)
- 3 EL Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Scheiben Schinken
- 6 EL Portwein
- 4 Eier