

Professor Ankoris Lieblingsgericht 4: Tapas mit Eiern - Würzige Eiercreme schön angerichtet

Zutaten:

4 hartgekochte Eier (2 der Eier zum Garnieren)
1 Dose Sardinen
etwa 20 runde Cracker (alternativ Stücke von Knäckebrötchen)
2 bis 3 EL Saure Sahne
halbe frische Zitrone (Bio) – Abrieb und Saft
frische Petersilie
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 bis 4 EL Olivenöl
1 TL Thymian
0,5 TL Piment
Salz, Pfeffer
etwas Öl zum Anbraten
etwa 20 Oliven (ohne Stein) zum Garnieren

Vorbereitung:

Hartgekochte Eier, Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Ringe schneiden und Knoblauch hacken. Beides getrennt voneinander in etwas Öl anrösten. Abkühlen lassen.
Derweil zwei der Eier in Würfel schneiden – die anderen beiden Eier mit einem Eierschneider zu Scheiben verarbeiten. Sardinen aus der Dose nehmen und das Dosenöl abtupfen. Petersilie grob zerkleinern.

Zubereitung:

Gewürfelte Eier mit angeröstetem Knoblauch, Saurer Sahne, der Hälfte der Sardinen (ca. 60 g), Petersilie, den Gewürzen, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Olivenöl mit einer Küchenmaschine zu einer feinen Creme pürieren. Nochmals abschmecken. Eiercreme kalt stellen.

Anrichten:

Die kalte Eiercreme in einen Spritzbeutel füllen. Etwas Eiercreme auf einen Cracker spritzen. Ein kleines Stück Sardine in die Creme drücken, einen angerösteten Zwiebelring und eine Eierscheibe darauf geben. Eine kleine Haube der Creme darauf spritzen und abschließend mit einer Olive garnieren. Fertig ist eine schön angerichtete Tapa mit würziger Eiercreme!

Tipp: Die Eiercreme lässt sich prima vorbereiten. Auf jeden Fall kalt verarbeiten und erst kurz vor dem Servieren auf den Crackern anrichten, damit diese schön knusprig bleiben.

Das Rezept ergibt 18 bis 20 Tapas mit würziger Eiercreme. Für mehr oder weniger der leckeren Happen rechne die Menge der Zutaten einfach hoch oder herunter.