

Kochen mit Stern | Œuf mimosa – Gefüllte Eier auf Fenchel-Tomaten-Gemüse

Zutaten:

- 4 hart gekochte Eier
- 1 Tomate
- 1 Fenchelknolle
- 75 g schwarze Oliven ohne Stein
- 1 EL Kapern
- 1 Zweiglein Basilikum
- 1 Zitrone
- 4 Sardellenfilets
- 4 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Scheibe Toastbrot, getoastet

Zubereitung:

Eier schälen und der Länge nach halbieren. Das Eigelb vorsichtig entfernen. Die Eiweißhälften sollen ganz bleiben. Eigelbe durch ein Sieb in eine Schüssel reiben.

Fenchel und Tomate in kleine Würfel schneiden und mit 2 Spritzern Olivenöl in eine Schüssel geben. Gehackte Oliven, Kapern und Basilikum untermischen, salzen und pfeffern.

Das grob zerkleinerte Toastbrot, 4 Sardellenfilets, 6 schwarze Oliven, 2 geschälte Knoblauchzehen, Saft 1/2 Zitrone und 100 ml Olivenöl in einem Mixer gut vermischen. Ggf. mit etwas lauwarmes Wasser zugeben.

Das Fenchel-Tomaten-Gemüse in einem tiefen Teller als Bett anrichten. Die Eiweißhälften mit der Öffnung nach oben darauf setzen. Die gemixte Mayonnaise in die Eier füllen und den Eigelbschnee über die Mayonnaise streuen.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern

