

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ASIA EIER GEFÜLLT

ZUTATEN:

4-6 Stk.	Eier Hartgekocht, halbiert und das Eigelb in eine Schüssel geben
2 EL	Sauerrahm oder Mayonnaise
¼ Stk.	Rote Chilischote oder Samen
1 TL	Wasabipaste
2 EL	Sesam
100 g	Tuna, frisch für den Roh-Verzehr
1 Bund	Schnittlauch
etwas	Salz, Pfeffer
1 Stk.	Limette oder Zitrone
1 EL	Sesamöl
2-3 EL	Sojasauce

ZUBEREITUNG:

Die hartgekochten Eier halbieren. Das Eigelb in eine Schüssel geben und mit einer Gabel lockern. Sesam rösten. Sojasauce mit Sesamöl verrühren – wer mag, kann noch etwas Zucker beifügen.

Limette oder Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Tuna fein würfeln und mit der Limettenschale mischen. Limettensaft zur Sojasauce geben.

Mayonnaise (oder Sauerrahm), Wasabi und die Eigelbe vermischen – und würzen.

Die Eierhälften etwas in dem Sesam drehen – so dass ein schönes Muster Relief entsteht.

Die Eier mit der Wasabi-Mayonnaise-Ei Mischung wieder füllen. Einige kleine Würfel Tuna dazugeben/legen.

Einige Stängel Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Restliche Schnittlauch-Stängel auf einem länglichen Teller oder Platte anrichten. Die Eier schön darauf platzieren und mit der Sojasauce und vielleicht noch etwas frischer Limette oder Zitrone anrichten. En guete 😊.