

Mayonnaisetip



MAYONNAISE TIP I

Frühlingsfrisch warten junge Gemüse und aromatische Kräuter darauf zu einem kleinen Schlemmeressen verarbeitet zu werden. Die zarten Gemüse müssen schonend behandelt werden, damit ihr feiner Geschmack nicht verlorenght. Die sanfte Mayonnaise in ihrer köstlichen Zusammensetzung von Öl und Ei ist so recht die Ergänzung zu Spargel, feinen Gemüsesalaten und kalten Platten. Mayonnaise rundet den Geschmack der Frühlingsgemüse ab, ohne dabei den Eigengeschmack zu verdecken. Außerdem werden mit Mayonnaise die Speisen reicher und sättigender, so daß Sie aus dem noch teuren ersten Gemüse eine ganze Mahlzeit zubereiten können.



Salatplatte Düsseldorf

(Farbaufnahme Vorderseite)

3 hartgekochte Eier, 100 g Remouladensauce. – 150 g Pflücksalat, Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer. – 200 g gekochte, kalte Pökelszunge, 100 g Champignons, 200 g gekochte, junge Erbsen, 200 g Mayonnaise, 1 Eßlöffel Madeira, 2 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch. – 3 Tomaten.

Die halbierten Eier in die Mitte einer runden Platte legen und mit der glattgerührten Remouladensauce übergießen. Den gewaschenen Salat mit einer Marinade aus Essig, Öl, Salz und

Pfeffer übergießen und kranzartig um die Zunge garnieren. Die Zunge in Würfeln schneiden und die geputzten Champignons in Scheiben. Die Mayonnaise mit Madeira und Sahne verrühren und mit Zungenwürfeln, Pilzscheiben und Erbsen vermischen. Ebenfalls kranzartig um den Salat herum anrichten. Tomatenscheiben bildenden Abschluß.

Spargel mit Schinkencreme

(Für 4 Personen)

1 kg Spargel, Salzwasser, Zucker. – 150 g Mayonnaise, Saft einer Zitrone, 200 g magerer, roher Schinken, $\frac{1}{8}$ l Schlagsahne.

Die sorgfältig geschälten Spargelstangen mit einem Baumwollfaden zusammenbündeln und in Salzwasser unter Hinzugabe einer reichlichen Prise Zucker garkochen. Die Mayonnaise mit dem Saft einer Zitrone verrühren. Den Schinken fein wiegen und mit der Mayonnaise vermischen. Zuletzt die steifgeschlagene Sahne unter die Mayonnaise ziehen. Den sorgfältig abgetropften Spargel auf einer Platte anrichten. Mit der Schinkencreme übergießen oder diese getrennt zu dem Spargel reichen.

Italienischer Salat

500 g Erbsen mit Schoten, 1 Bund junge Mohrrüben, 200 g gekochter Schinken oder Reste von Kalbsbraten,

4 gekochte Pellkartoffeln, 1 geschälte Salzgurke, 2 geschälte Äpfel, etwas Sardellenpaste, 250 g Mayonnaise.

Die Erbsen enthülsen, die Mohrrüben putzen und in Würfel schneiden. Das Gemüse in Salzwasser garkochen und auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Schinken oder Kalbsbraten, abgezogene Kartoffeln, Gurke und Äpfel in Würfel schneiden. Die Mayonnaise mit der Sardellenpaste verrühren und mit allen Zutaten vermischen. Vor dem Auftragen eine Stunde durchziehen lassen.

Spargelsalat Malteser Art

4 Apfelsinen, 125 g Mayonnaise, 4 Eßlöffel Schlagsahne, 500 g gekochte Spargelabschnitte.

Von den Apfelsinen Deckel abschneiden und die Früchte vorsichtig aushöhlen. An den Rändern einkerben, so daß Körbchen entstehen. Von einem Apfelsinendeckel die Schale abreiben und mit der Mayonnaise vermischen. Den Saft von 1–2 ausgedrückten Früchten hinzufügen sowie die steife Sahne. Zuletzt die abgetropften Spargelstücke mit der Mayonnaise vermischen und durchziehen lassen. Den Salat in die Apfelsinenkörbchen füllen.





Mayonnaisetip



MAYONNAISE TIP II

»Tendenz lustlos« heißt der Küchenbericht an heißen Sommertagen. Hausfrau graut vor dem stundenlangen Kochen in der heißen Küche und die heimkommende Familie hat keinerlei Appetit auf ein warmes Essen. Da haben Mayonnaisensalate ihre große Zeit. Sie sind erfrischend und appetitanregend sowie von angenehmer Kühle. Es lassen sich Fisch oder Fleisch auf das Pikanteste mit zarten Gemüsen und säuerlichen Früchten vereinen. Durch den hohen Nährwert der Mayonnaise können die Salate und Speisen eine ganze Mahlzeit ersetzen. Und wer an schönen Tagen zum Picknick ins Grüne fährt oder wandert, der wird am Zielort mit Genuß feststellen, daß der mitgenommene Mayonnaisensalat noch von der gleichen saftigen Frische ist wie bei der Zubereitung.



Fischsalat Sommer Art

(Farbaufnahme Vorderseite)

500 g Fischfilet (Rotbarsch, Seelachs), Salz, Zitronensaft, Olivenöl zum Braten. – 200 g Mayonnaise, 3 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 1 Teelöffel scharfer Senf. – 3 Paprikafrüchte (grün oder rot), 250 g Tomaten, 1 Glas gefüllte Oliven, 2 hartgekochte Eier.

Den gewaschenen Fisch salzen und mit Zitronensaft beträufeln. In dem heißen Olivenöl von beiden Seiten

ben und abkühlen lassen. Dann
ichtig in einzelne Blättchen zer-
pflücken. Die Mayonnaise mit der
Sahne und dem Senf verrühren und
mit dem Fisch vermischen. Die Pa-
prikaschoten von den Samen befreien
und in Streifen schneiden. Paprika-
streifen von einer Frucht unter den
Salat mischen. Tomaten vierteln und
die Eier halbieren. Auf einer Platte
den Fischsalat anrichten und daneben
P
kastreifen, Tomatenviertel, Oli-
v
und Eierhälften appetitlich arran-
gieren.

Nudelsalat Picknick

(Farbaufnahme Rückseite)

200 g Hörnchennudeln, 1 Bund Mohrrüben, 200 g Salami oder Cervelatwurst (in dicken Scheiben), 1 Gewürzgurke, 2 Äpfel, 1 kleine Dose Erbsen, Salz, Zucker, Essig, 300 g Mayonnaise, 1 Teelöffel Senf.

Die Nudeln und die in Stifte geschnittenen Mohrrüben getrennt in Salzwasser gar kochen und auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Die Wurstscheiben, die geschälte Gurke und die ebenfalls geschälten Äpfel in Streifen schneiden. Die Erbsen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Alle Zutaten miteinander vermischen und mit Salz, einer Prise Zucker und etwas Essig abschmecken. 15 Minuten durchziehen lassen. Die Mayonnaise mit dem Senf verrühren und mit den abgetropften Salatzutaten vermischen.

Pikanter Kartoffelsalat

(Farbaufnahme Rückseite)

1 kg gekochte Pellkartoffeln, 1 große Zwiebel, 2 Eßlöffel Essig, etwas heiße Brühe, Salz, 1 Gewürzgurke, 50 g Walnüsse. – 200 g Mayonnaise.

Die Kartoffeln heiß abziehen und in Scheiben schneiden, die Zwiebel in Würfel. Mit Essig, Brühe und Salz marinieren. Die Gurke in Würfel schneiden und die Nüsse grob hacken. Alle Zutaten mit der Mayonnaise vermischen und gut durchziehen lassen.

Club Sandwich

1 Brathuhn, 1 Kopf Salat, 8 Scheiben Toastbrot, 200 g Mayonnaise, 8 dünne Scheiben durchwachsener Speck.

Von der Brust und den Keulen des gebratenen, kalten Huhnes schöne Scheiben herunterschneiden. Das restliche Hühnerfleisch von den Knochen lösen. Die gut gewaschenen Salatblätter in einem sauberen Handtuch ausschwenken und trocknen lassen. 4 Scheiben Weißbrot dick mit Mayonnaise bestreichen und darauf das Hühnerfleisch anrichten. Die Salatblätter durch Mayonnaise ziehen und das Hühnerfleisch damit bedecken. Darauf 2 knusprig gebratene Speckscheiben legen und mit einer Scheibe Weißbrot bedecken.





Mayonnaisetip



MAYONNAISE TIP III



Arterienverkalkung oder Arteriosklerose – eine gefürchtete Krankheit. Wie aber kann man ihr begegnen? Man weiß, daß diese Erkrankung durch im Körper meist selbst erzeugtes Cholesterin verursacht wird, das sich dann an den Aderwänden ablagert und zu deren »Verkalkung« führt. Man weiß weiter, daß Cholesterin durch ungesättigte, sog. essentielle Fettsäuren wieder herausgelöst werden kann. Nähme man derartige Fettsäuren in genügendem Maße zu sich, würde Arteriosklerose erst gar nicht auftreten. Pflanzenöle enthalten in großen Mengen diese Fettsäuren, sind aber leider nicht so angenehm im Geschmack. Es heißt nun, guten Geschmack mit der richtigen Menge an Fettsäuren zu kombinieren. Mayonnaise ist dazu das ideale Mittel: reichhaltige Mengen an ungesättigten Fettsäuren und, wie jeder weiß, angenehmer Geschmack bei äußerst vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten.

Hummersalat in Tomaten

(Farbaufnahme Vorderseite)

1 Dose Crabmeat oder Hummerfleisch, 1 Apfel, 2 hartgekochte Eier, 2 Gewürzgurken, 8 große oder 12 kleinere Tomaten, 150 g Mayonnaise.

Das Hummerfleisch aus der Dose nehmen und sorgfältig von allen grätenartigen Teilchen befreien. Äpfel, Eier und Gurken schälen und in Streifen oder Würfel schneiden. Von den Tomaten Deckelchen abschneiden und

die Früchte mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. Etwas von der Tomatenmark mit der Mayonnaise verrühren. Die Mayonnaise mit den übrigen Zutaten vermischen und den Salat in die Tomaten füllen. Der Hummersalat kann auch in Grapefrüthälften gefüllt werden, dann wird an Stelle des Apfels etwas gewürfeltes Grapefruitfleisch unter den Salat gemischt.

Geflügelsalat mit Ananas

(Farbaufnahme Vorderseite)

250 g Reste von Geflügelfleisch (Huhn, Brathähnchen, Putz), 1/2 Kopf rohe Sellerie, 1 kleine Dose Ananas, 200 g Mayonnaise, 30 g Walnüsse.

Das Geflügelfleisch in feine Streifen schneiden und die geschälte Sellerie auf der groben Seite der Rohkostreibe fein raffeln. Die Ananasscheiben in Streifen schneiden und eine Scheibe zum Garnieren zurücklegen. Die Mayonnaise mit 2 Eßlöffeln Ananassaft verrühren und mit den grobgehackten Walnüssen, dem Geflügelfleisch, der Sellerie und dem Ananasfruchtfleisch vermischen. Nach Geschmack in ausgehöhlte Tomaten füllen. Mit je einem Stückchen Ananas garnieren.

Roter Heringsalat

(Farbaufnahme Vorderseite)

3 Matjesheringe oder Salzheringe, 6 gekochte Pellkartoffeln, 3 Äpfel, 1 große rote Rübe, 2 Gewürzgurken, Salz, Essig, Öl, Zucker. – 250 g Mayonnaise.

Die Matjesheringe 2 Stunden in Milch legen, die Salzheringe 24 Stunden wässern. Dann filetieren und in Streifen oder Würfel schneiden. Kartoffel, Äpfel, die rote Rübe und die Gewürzgurken schälen und in Würfel schneiden. Mit einer Marinade aus Salz, Essig, Öl und Zucker übergießen und etwas stehenlassen. Zum Schluß mit der Marinade übergießen. Nach Geschmack mit Eischeiben oder Paprikaringen garnieren.

Heringe Hausfrauenart

(Farbaufnahme Rückseite)

6 Matjesheringe oder Salzheringe, 100 g Mayonnaise, 1/8 l saure Sahne oder Joghurt oder saure Milch, 1/2 Teelöffel Senf, Salz, Zucker, 2 Äpfel, 1 Gewürzgurke, 1 Zwiebel, je ein Teelöffel feingehackter Dill und Petersilie.

Die Matjesheringe 1–2 Stunden in kaltem Tee legen, die Salzheringe 24 Stunden wässern. Dann die Heringe filetieren und auf Eis legen. Die Mayonnaise mit der sauren Sahne, Joghurt oder sauren Milch glatt rühren. Mit Salz, Zucker und Senf abschmecken. Äpfel, Gurke und Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und mit der Sahnesauce vermischen. Zuletzt die gehackten Kräuter daruntermischen. Mit Pellkartoffeln und grünen Bohnen servieren.







Mayonnaisetip
IV

MAYONNAISE TIP IV



Haben Sie gerne Gäste? Dann werden Sie sich auf die langen Winterabende mit ihrer vielseitigen Geselligkeit freuen. Das Gelingen kleiner häuslicher Feste hängt ja zum großen Teil von dem hausfraulichen Geschick der Gastgeberin ab. Jeder Besucher genießt es, wenn er mit einer kulinarischen Überraschung begrüßt wird. Da heißt es Rezepte studieren und Mayonnaise kaufen. Mit Hilfe von Mayonnaise können Sie ein ganzes Buffet von köstlichen Speisen zusammenstellen. Angefangen von pikanten Vorspeisencocktails über die verschiedenartigsten Mayonnaisensalate bis zu den mit Mayonnaise garnierten Fisch- und Fleischplatten. Ein paar besonders delikate Rezepte finden Sie hier in diesem Heftchen.

Waldorfsalat in Ananas

(Farbaufnahme Vorderseite)

1 Ananas, 1 große Knolle Sellerie, 2 Äpfel, 50 g grobgehackte Walnüsse, 200 g Mayonnaise.

Die Ananas der Länge nach durchschneiden und das Innere der Früchte mit einem scharfen Löffel so herausholen, daß ein Rand von Fruchtfleisch stehenbleibt. Das herausgeholte Ananasfleisch in Streifen schneiden und den dabei heraustretenden Saft aufheben. Die Sellerie und die Äpfel schälen und auf der groben Seite der Rohkostreibe

Forellen. Den Ananassaft mit der Mayonnaise verrühren und alle Zutaten unter die Mayonnaise mischen. In die Ananashälften füllen und nach Geschmack mit Maraschinokirschen oder Streifen von Ananas garnieren.

Wildsalat in Birnen

(Farbaufnahme Vorderseite)

250 g Wildfleischreste (Reh-, Hirsch- oder Hasenbraten), 1 grüne Paprikaschote, 150 g Mayonnaise, $\frac{1}{2}$ Teelöffel scharfer Senf, 1 Eßlöffel Apfelsinensaft, 9 halbe Kompottbirnen.

Das Wildfleisch in Streifen schneiden. Die Paprikaschote von den Samen befreien und ebenfalls in Streifen schneiden. Die Mayonnaise mit dem Senf und dem Apfelsinensaft verrühren. Eine von den Birnenhälften in Würfel schneiden. Wildfleisch, Paprika und Birnenwürfel mit der Mayonnaise vermischen und in die übrigen Birnenhälften füllen. Mit Paprikastreifen oder Mandarinspalten garnieren.

Forellen garniert

4 Portionsforellen, Salz, Essig, Gewürze, 200 g Mayonnaise, 3 Blatt Gelatine, 6 Eßlöffel Wasser. Zum Garnieren: Krebschwänzchen oder gefüllte Oliven.

Die vorbereiteten Forellen salzen, mit heißem Essig übergießen und in dem Salzwasser mit Gewürzen gar ziehen

lassen. Gut abgetropft auf eine Platte setzen. Die Mayonnaise mit der aufgelösten Gelatine vermischen und wenn sie zu erstarren beginnt, in einen Spritzbeutel füllen. Jede Forelle auf dem Rücken leicht einritzen und mit einem dicken Streifen Mayonnaise garnieren. Einen weiteren Kranz von Mayonnaise rund um jede Forelle spritzen und diesen mit den Krebschwänzchen oder den Oliven garnieren.

Hummercocktail

(Farbaufnahme Rückseite)

1 Dose Hummer oder Crabmeat. – 150 g Mayonnaise, 4 Eßlöffel Sahne, einige Tropfen Zitronensaft. – 2 Eßlöffel Weinbrand, 4 Eßlöffel Tomatenketchup, 2 Eßlöffel Apfelsinensaft.

Das Hummerfleisch oder das Crabmeat aus der Dose nehmen und von den grätenartigen Teilen befreien. Die Mayonnaise mit der steifgeschlagenen Sahne und dem Zitronensaft verrühren. Das Hummerfleisch in 4 Gläser legen. Weinbrand, Ketchup und Apfelsinensaft zu einer Sauce verrühren und über das Hummerfleisch gießen. Zuletzt mit der Mayonnaise bedecken und mit einigen Hummerstückchen garnieren.

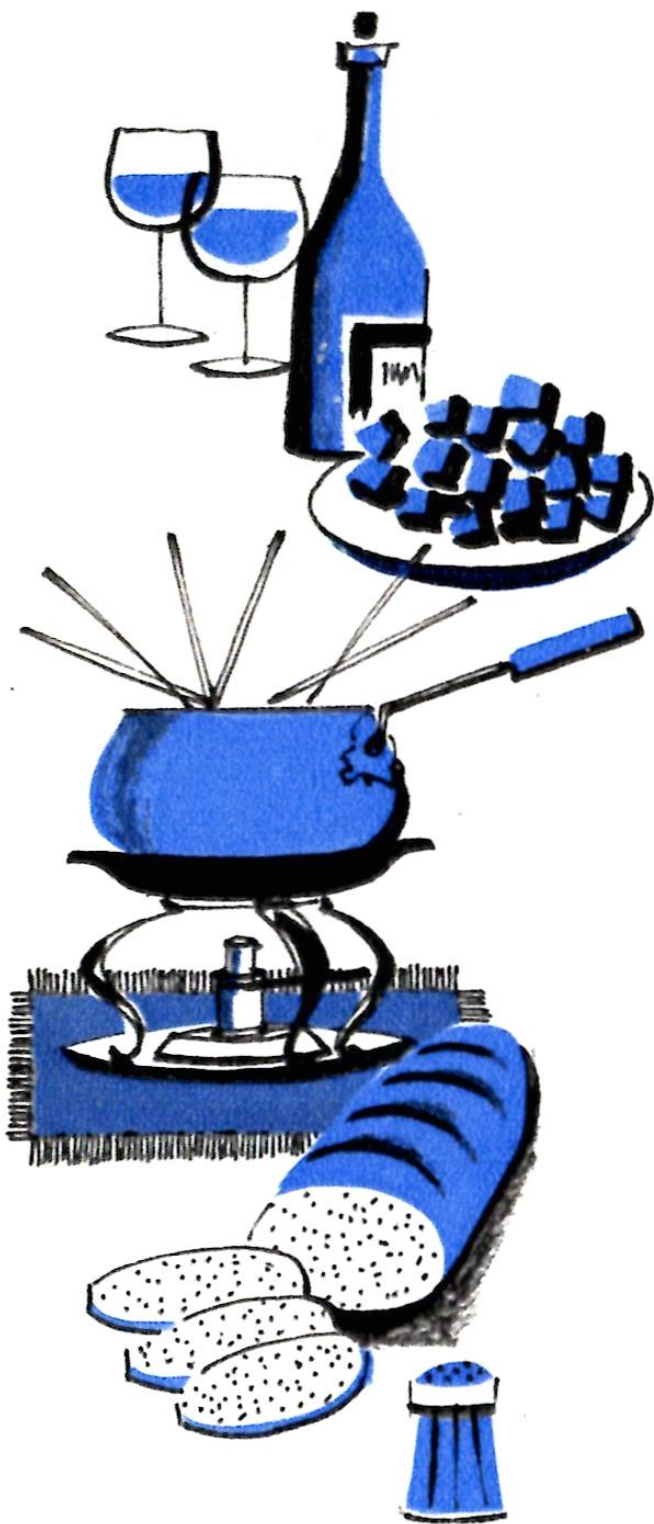






Mayonnaisetip
V

MAYONNAISE TIP V



Sie kennen »Dipping« noch nicht? Dann müssen Sie es unbedingt kennenlernen. Es kommt aus Amerika und ist eine besonders nette unformelle Art, seine Gäste zu bewirten und zu unterhalten. Dipping heißt einfach eintauchen und bedeutet hier, daß jeder Gast appetitlich zurechtgeschnittene kleine Stücke von Gemüse oder Fleisch sowie Cracker in eine große Schüssel mit Mayonnaise tunkt. Das Rezept dazu finden Sie weiter unten auf dieser Seite. Da Mayonnaise bei fast allen gleich beliebt ist und außerdem einen hohen Sättigungswert hat, brauchen Sie sich um die weitere Bewirtung Ihrer Gäste keine Gedanken zu machen. Auch das Fleischfondue, Fondue bourguignonne genannt, ist Gesellschaftsspiel und Mahlzeit zugleich. Dabei geht es um gebratene Fleischwürfel, die in verschiedene, pikant abgeschmeckte Mayonnaisen getaucht werden. Merken Sie sich für den nächsten Abend, an dem Sie Gäste erwarten, eins dieser Rezepte vor. Sie werden bestimmt Erfolg haben.

Dipping

(Farbaufnahme Vorderseite)

500 g Mayonnaise, 1 Bund Mohrrüben, 1-2 Stauden Stangensellerie oder 1 Dose Spargelabschnitte, 2 Bund Radieschen, 1 Blumenkohl roh oder gekocht, Scampi oder Krabben auf Spießchen, 250 g frischer Holländer Käse, 250 g frische Jagd- oder Cervelatwurst, 250 g kalter Braten, Pellkartoffeln, Cracker.

Mayonnaise glatt rühren und in Schüssel füllen, die Mohrrüben putzen und in Streifen schneiden. Die gewaschenen Selleriestauden in Stangen zerlegen, den Spargel abtropfen lassen. Radieschen putzen und 2 Blättchen stehenlassen. Blumenkohl in Röschen zerteilen. Käse, Wurst und Braten in Streifen schneiden, ebenso die abgezogenen Pellkartoffeln. Jede dieser Zutaten für sich in einer Schüssel anrichten und rund um die Schale der Mayonnaise anordnen. Weißbrot dazustellen. Jeder Gast wählt selbst aus, welche Häppchen er in die Mayonnaise tunken möchte.

Fleischfondue

(Fondue bourguignonne)

(Farbaufnahme Rückseite)

1 Dose Olivenöl, pro Person 150 g zartes Rinderfilet (in Würfel geschnitten), Salz, Pfeffer. – Oliven, Gewürzgurken, Zwiebeln, Senfrüchte, Kapern. – Weißbrot – Kräutermayonnaise, Senfmayonnaise, Tomatenmayonnaise.

Ein kleiner Rechaud sowie ein Töpfchen aus Kupfer oder Messing sind unbedingt notwendig für die Zubereitung eines Fleischfondues. Reichlich Olivenöl in dem Töpfchen in der Küche erhitzen und auf den brennenden Rechaud setzen. Die Fleischwürfel leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen. Jeder Gast spießt einen Fleischwürfel auf eine lange Fonduegabel und hält diesen in das siedende Öl, bis er braun

ist. Grobgehackte Oliven, Gewürzgurken und Zwiebeln sowie Senfrüchte und Kapern auf einen Teller füllen sowie einen Eßlöffel von jeder Mayonnaisensorte. Die fertigen Fleischstückchen in die Mayonnaise tauchen und die übrigen Beilagen dazu essen. Weißbrot dazu reichen.

Kräutermayonnaise

100 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Sahne, 2 feingehackte Schalotten, 1 Eßlöffel feingewiegte Kräuter (Dill, Schnittlauch, Kerbel, Petersilie), 1 Eßlöffel feingeriebener Meerrettich.

Die Mayonnaise mit der Sahne verrühren und die feingehackten Kräuter sowie den Meerrettich darunterziehen.

Senfmayonnaise

100 g Mayonnaise, 1 Teelöffel scharfer Senf, 4 Eßlöffel geschlagene Sahne, etwas Kräuternessig, eine Prise Salz und Zucker.

Die Mayonnaise mit dem Senf und der Sahne verrühren und mit Essig, Salz und Zucker abschmecken.

Tomatenmayonnaise

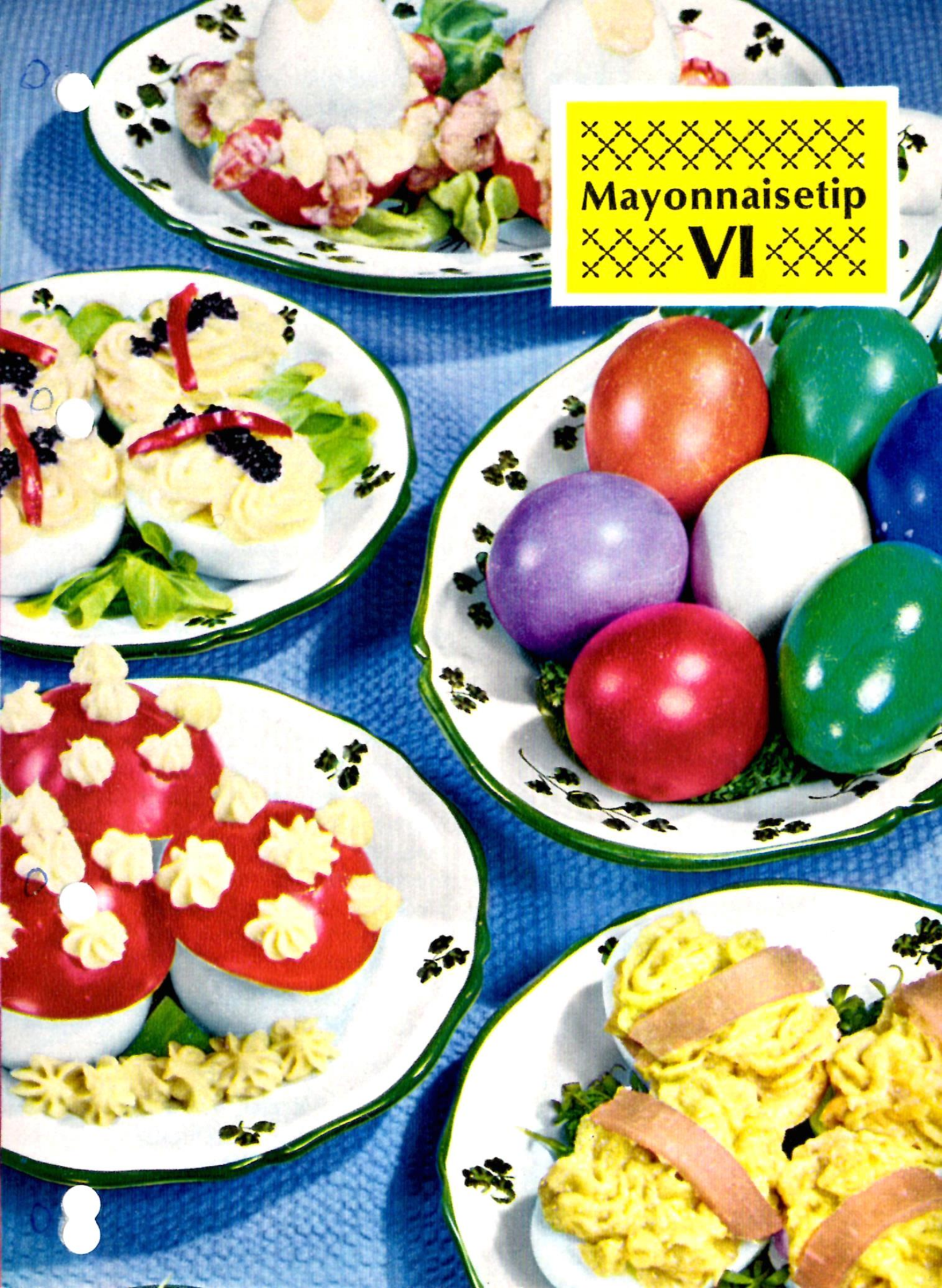
100 g Mayonnaise, 3 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 2 Eßlöffel Tomatenketchup.

Die Mayonnaise mit der Sahne und mit dem Tomatenketchup verrühren.

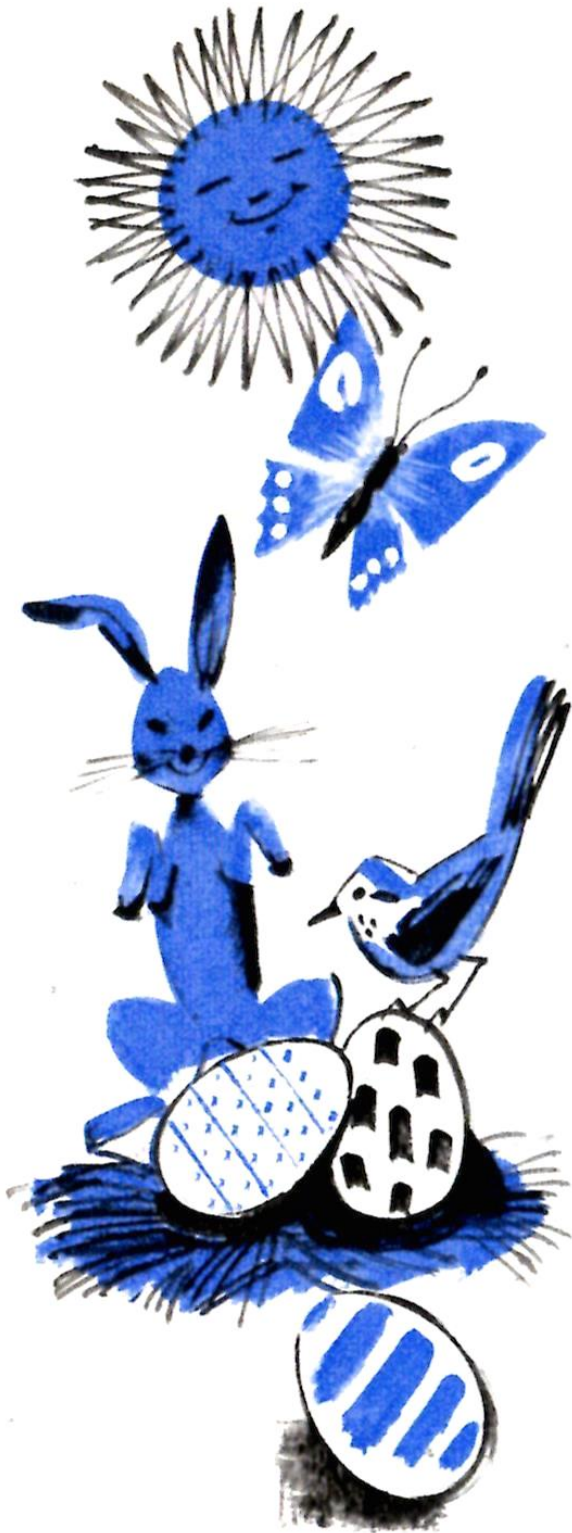




Mayonnaisetip
VI



MAYONNAISETIP VI



»Es weiß ein jeder, wer's auch
gesund und stärkend ist das Ei« sagt
Wilhelm Busch und jede Hausfrau
wird aus vollem Herzen in sein Lob-
lied einstimmen. Ein ganzes Koch-
buch könnte man mit Rezepten von
diesem appetitlichen Nahrungsmittel
füllen. Ein Hauptkapitel würden Eier
und Mayonnaise bilden. Die Mayon-
naise – selbst eine gelungene Schöp-
fung aus Eiern und Öl – geht mit ge-
kochten Eiern eine köstliche Ge-
schmackssymbiose ein. Das reicht
den raffiniertesten Vorspeisen bis
zum einfachen Abendessen. Was
schmeckt besser zu hartgekochten
Eiern – zu unseren bunten Oster-
eiern – als Mayonnaise. Sie kann mit
gehackten Kräutern, etwas Senf oder
ein wenig Tomatenketchup verändert
werden. Ein einfaches Eiersalätle –
aus grobgehackten hartgekochten
Eiern und Mayonnaise bereitet – ist
ein appetitliches Abendessen, das we-
nig kostet und alle erfreut. Für uner-
wartete Gäste können Sie in kürzester
Zeit eine verführerische Eierplatte mit
Mayonnaise auf den Tisch zaubern,
denn frische Eier und Mayonnaise hat
ja jede gute Hausfrau im Haus. Lassen
Sie sich von unseren Rezepten zu
paar neuen Eiergerichten mit Mayon-
naise anregen.

Gefüllte Schinkeneier

(Farbaufnahme Vorderseite)

8 hartgekochte Eier, 150 g gekochter
oder roher Schinken, 8 Eßlöffel Mayon-
naise, 1 Teelöffel Senf.

Die Eier schälen und halbieren. Die Eigelbe herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Den Schinken fein wiegen und mit den Eigelben, der Mayonnaise und dem Senf verrühren. Die Schinkencreme in einen Spritzbeutel füllen und in die Eierhälften spritzen. Mit Schinkenstreifen garnieren. An Stelle von Schinken können Thunfisch oder Ölsardinen verwendet werden.

Tomatenpilze

(Farbaufnahme Vorderseite)

8 hartgekochte Eier, 4 Tomaten, 100 g Mayonnaise.

Die Eier schälen und am oberen und unteren Ende abflachen. Die Tomaten halbieren und mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. Mit etwas Mayonnaise füllen und die Tomatenkappen auf die Eier setzen. Die Tomaten mit Tupfen von Mayonnaise garnieren.

Eier mit Mayonnaise

(Farbaufnahme Vorderseite)

4 hartgekochte Eier, 150 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel deutscher oder russischer Kaviar, Streifen von Räucherlachs oder Paprika.

Die Eier schälen und halbieren. Entweder Mayonnaise aus der Tube verwenden oder die Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen. Die Eier mit reichlich Mayonnaise garnieren und mit einem Streifen von Kaviar belegen. Schräg darüber einen Streifen von Räucherlachs oder Paprika legen.

Tomateneier im Nest

(Farbaufnahme Vorderseite)

4 hartgekochte Eier, 4 größere Tomaten, 100 g Mayonnaise (aus der Tube), 1 Glas Krebschwänzchen oder Krabben.

Die Eier schälen. Von den Tomaten Deckelchen abschneiden und die Früchte vorsichtig mit einem Teelöffel aushöhlen. Etwas Mayonnaise in die Tomaten füllen und die Eier hineinsetzen. Die Eier und den Rand der Tomaten mit etwas Mayonnaise bespritzen. Krebschwänzchen oder Krabben auf den Rand setzen.

Frühlingseier Monte Carlo

(Farbaufnahme Rückseite)

10 hartgekochte Eier, 250 g Mayonnaise, 5 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 3 Eßlöffel gehackte, junge Kräuter (Dill, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch), 1 Kopf grüner Salat, 300 g roher oder gekochter Schinken.

Die Eier schälen und halbieren. Die Mayonnaise mit der Sahne und den Kräutern vermischen. Eine Platte mit den sorgfältig gewaschenen und gut abgetropften Salatblättern auslegen und die Eier darauflegen. Mit der Mayonnaise übergießen und mit einem Kranz von würfelig geschnittenem Schinken einfassen.



