

Osterbrunch mit marmorierten Eiern und Bärlauchdip



Ostern steht vor der Tür. Bunt gefärbte Ostereier, Osterlamm und Hefengebäck sind da hoch im Kurs. Der März schenkt uns zudem frühzeitig die ersten Bärlauchblätter. Da bietet es sich an mit Eiern und Bärlauch das Osterwochenende einzuläuten.

Ich habe frischen Bärlauch zu einem cremigen Aufstrich verarbeitet. Der passt dann bei einem Vesper oder Osterbrunch zu frischen Brot oder hartgekochten Eiern. Damit dabei die feierliche Osterstimmung hochkocht und Traditionen erhalten bleiben werden die Schalen der hartgekochten Eier rundherum angeschlagen. Anschließend nochmals in schwarzem oder Früchtetee einmal aufgekocht. Nach dem Erkalten werden die Eier gepellt und erhalten einen feinen Geschmack und Maserung. Je länger die Eier in dem Teesud ziehen desto deutlicher wird die färbende Maserung. Also viel Spaß und erholsame Tage am Osterwochenende.

Hier die Rezeptur für „**Marmorierte Eier mit Bärlauch Dip**“:

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 8 Eier
- 3 EL schwarzer Tee oder Früchtetee
- 1 Bund Bärlauch
- Salz und Pfeffer
- 100 g Kuhmilchweichkäse nach Feta Art
- 150 g Frischkäse mit Kräutern
- 100 g Schmand
- 1 EL Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL Apfelessig
- 25 g Butter

Zubereitung

Die Eier in einem Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze dann leicht simmernd 8 Minuten sanft köcheln lassen. Die Eier herausnehmen und die Schalen rundherum mit einem Löffel anschlagen. Drei Esslöffel Tee in das heiße Wasser geben und die Eier einlegen. Topf beiseite stellen und die Eier auskühlen lassen. Am Besten über Nacht. Dann die Eier schälen.

Die Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Bärlauch waschen und fein schneiden. Dann den Bärlauch in dem Topf mit der Butter und einer Prise Salz 2 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Topf beiseite stellen und den Bärlauch mit einem Pürierstab fein mixen.

Den Kuhmilchweichkäse, Frischkäse, Schmand, Senf, Apfelessig, Honig, Salz und Pfeffer zugeben und nochmals fein mixen. In saubere Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Der Bärlauchaufstrich schmeckt zu gekochten Eiern, Brot, Gemüse und gegrilltem Fleisch.



