

Gefüllte Eier mit Estragon - UOVA SODE AL DRAGONCELLO

429

Typ: Vorspeise

Quelle: Da Medici, S. 35

Bemerkungen: In Siena serviert man als Vorspeise gewöhnlich einen Teller mit »crostini« und Wurstwaren, wie etwa mit Fenchel gewürzte Salami und einige Scheiben Chiantigiano-Schinken. Gelegentlich fügt man noch weitere Leckerbissen, wie diese Eier, hinzu. Gefüllte Eier werden in der Toskana auch als »piatto di mezzo« (siehe Rezept für »uova so-de alla maremmana«, S. 107) serviert.

Zutaten:
6 Eier, hartgekocht
2 EL feingehackter frischer Estragon oder feingehackte glatte Petersilie
2 EL natives Olivenöl extra
1 EL Kapern in Weinessig, abgetropft und gehackt
2 EL Thunfisch in Olivenöl (aus der Dose), abgetropft Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Rezept:
Die hartgekochten Eier schälen und längs halbieren. Die Eigelb in eine Rührschüssel geben. Vom Eiweiß jeweils eine dünne Scheibe an der Unterseite abschneiden, damit die Hälften gerade aufliegen. Beiseite stellen.
Estragon, Olivenöl, Kapern und Thunfisch zu dem Eigelb in die Schüssel geben. Die Zutaten gründlich mit einer Gabel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Eiweißhälften mit der Eigelbmischung füllen. Auf einer Platte anrichten und servieren