

„Wiener AUSTERN-EI“ mit Schneckenkaviar und Olivenöl



Zutaten:

*4 BIO-Eidotter
(oder Wachteleidotter)*

1 Glas Schneckenkaviar

Veronelli Olivenöl
(Leccino von Felsina, Toskana)

Weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Fleur de sel oder Creme fraiche

In 4 gut gekühlte Anrichtelöffel jeweils etwas Olivenöl träufeln – am besten eignet sich das Veronelli Olivenöl „Leccino von Felsina“ aus der Toskana.

Darauf einen (unverletzten) Eidotter setzen. Den Eidotter mit wenig frisch gemahlenem Pfeffer und fleur de sel bestreuen.

Etwa 1/2 TL Schneckenkaviar darauf setzen.

Nach Belieben noch ein Kerbel-Blatt dazu. Sofort servieren

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers