

Ostermudeln 2016

Maika Reiss (Oliktion)

200g hausgemachte Eiermadeden  
Silvete, nach Anleitung  
abkochen, noch lauwarm  
kalt abstreifen

- 
- 2 Nöhren, Silälen, grob raspeln
  - 1 Zucchini ungleichmäßig silälen  
(etwas grün lassen)  
in feine Siläten  
Silvete (wie Gurken)
  - 1 Teelöffelchen Butter, Gemüse zugeben  
leicht anbräunen

---

250ml Gemüsebrühe zugeben,  
1 Messer Spire Salz  
etwas Peperoncino.  
5 Min garen

Währendessen die Emulsion herstellen.

- 1 Ei gelb
- 6 Eße süße Sahne
- 1/2 Saft einer Zitrone (ligurisch!) } verquirlen

Das Gemüse abstreifen, Madeln zugeben,  
unterrühren, 3 Min auf hoher Hitze u -  
wärmen (Bitte aufpassen!)

Von der Platte ziehen!

Emulsion einrühren, zuerst ein wenig  
von der Masse (Madeln u. Gemüse) zur  
Emulsion, dann alles untereinander.  
Es darf nun wilt werden kops werden.

Schmeckt schon silvete -

Dazu passt: gekauter Silvete  
geräucherter Silvete  
Thiadeellen  
Kräuter, getostetes Gaubrot