

Russische Eier

30—40 Min

Zubereitung

1. Eier 9 Minuten kochen, sofort in Eiswasser abschrecken, halbieren und das Eigelb herauslösen.
2. Butter cremig aufschlagen, Eigelb dazugeben und glatt rühren.
3. Mit Estragonsenf, Kotányi Estragonkraut gerebelt, Kotányi Pfeffer weiß gemahlen, Kotányi Meersalz und Zitronensaft abschmecken.
4. Masse in einen Spritzsack füllen und in die Eiweiß-Hälften spritzen. Mit Dill und Kaviar garnieren und genießen!

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

50 g	Butter, weich
4	Große Eier (Größe M)
1 TL	Estragonsenf
4	Kapern, fein gehackt (nach Belieben)
1	Schuss Zitronensaft (frisch gepresst)
1 Prise	Pfeffer weiß gemahlen
1 TL	Kaviar
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zum Servieren

	Kaviar
	Dillspitzen geschnitten