



## Eier an Safranmarinade

Die gekochten und geschälten Eier nehmen den Geschmack der Marinade zwar nur leicht an, aber umso kräftiger werden sie gefärbt. Sie werden beim Anrichten mit der Marinade beträufelt, so kommt auch der delikate säuerlich-pikante Geschmack der Safranmarinade gut zur Geltung. Mit gedämpften, grünen Spargeln angerichtet, sind die Safran-Eier ein exquisiter Genuss.

### Zutaten (3 Vorspeisen)

3	Eier
1-2	Knoblauchzehen
3-4cm	Peperoncino
1-2cm	Ingwer
1	Briefchen Safran
1/2Tl	Estragon getrocknet
3	Nelken
1,5dl	Gemüsebouillon
8cl	Obstessig
1	Prise Zucker
	Rapsöl

### Zubereitung

Eier 8 Minuten kochen, abschrecken, auskühlen lassen und schälen.

Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu Würfeln schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und grob hacken. Zusammen in wenig Rapsöl kurz andünsten. Safran zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon zugiessen, Nelken und Estragon zugeben, kurz aufkochen, mit Zucker und ev. Salz abschmecken und auskühlen lassen.

Eier in die Marinade legen, mit Haushaltfolie abdecken, darauf achten, dass sie ganz mit der Marinade bedeckt sind. 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, dabei 2-3 Mal wenden, damit sie regelmässig gefärbt werden.

Eier 1 Stunde vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade absieben.

Weisse Schaftenden von den Spargeln wegschneiden und den untersten Drittel schälen. Spargeln zu 5-6cm langen Stücken schneiden und im Dampfsieb ca. 10 Minuten garen. Dabei mit Kräutersalz würzen. Spargeln lauwarm anrichten. Eier halbieren. Eier und Spargeln mit Marinade beträufeln.





