



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Eierstich im Blätterteigmantel mit Senf Dill Sauce

Eierstich im Blätterteigmantel mit Senf Dill Sauce

1 Blätterteig

1 Ei

250 g Menzi Eierstich

Für die Sauce

2 Esslöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

150 g Creme Fraiche

1 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

1 Teelöffel Weißweinessig

1 Bündel frischer Dill

Salz und Pfeffer

Eierstich im Blätterteigmantel mit Senf Dill Sauce

1.

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eierstich in dicke Scheiben schneiden und in Blätterteig einwickeln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem verquirlten Eigelb bestreichen.

Für ca. 15 min. im Ofen backen, bis sie goldgelb sind.

Für die Sauce:

Senf, Creme Fraiche, Weißweinessig und Honig in einer Schüssel verrühren. Dill hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mindestens 30 min. kaltstellen.