

Gefüllte Orangenkörbchen



Zutaten für 12 Stück:

6 Eier
1 Glas (370 ml) kleine ganze Champignons
1 Glas (370 ml) Stangenspargel
6 unbehandelte Orangen
½ Bund Petersilie oder 2 Kästchen Kresse
125 g Magerquark
100 g Joghurt-Salat-Creme
Salz
weißer Pfeffer
1 Prise Zucker
Paprikapulver edelsüß

Zubereitung:

Eier in etwa 10 Minuten hart kochen. Abschrecken, pellen und auskühlen lassen.

Die Champignons und den Spargel abtropfen lassen. Beides in feine Stücke schneiden.

Die Orangen mit einem Schälmesser zackenförmig einschneiden und so waagrecht halbieren.

Das Fruchtfleisch vorsichtig herauslösen und in Stücke schneiden.

Den Saft dabei auffangen. Damit die Körbchen stehen, eventuell an der runden Seite der Schale etwas abschneiden.

Die Petersilie oder Kresse waschen, trocken schütteln und – bis auf etwas zum Garnieren – fein hacken.

Eins der sechs Eier zur Seite legen und den Rest klein schneiden. Für das Dressing des Salats Quark, Joghurt-Salatcreme und Petersilie beziehungsweise Kresse glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver und 1 bis 2 EL des aufgefangenen Orangensafts abschmecken.

Das Dressing mit Pilzen, Spargel und dem Fruchtfleisch der Orangen sowie den klein geschnittenen Eiern mischen und in die Orangenhälften füllen. Das zur Seite gelegte Ei sechsteln. Den Salat mit je einem Ei-Schiffchen und der übrigen Petersilie garniert servieren.

Rezept: Maria Rülker, Foto: Hubert Kemper