Trüffel-Eierspeis mit Shrimps

Mit einer köstlichen Trüffel-Eierspeis mit Shrimps wird jedes Frühstück zum Festschmaus. Natürlich kann das Rezept auch zu jeder anderen Tageszeit zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

120 g	Shrimps (geschält und gekocht)
4 Stk.	Eidotter
130 ml	Milch
130 ml	Schlagobers
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Trüffelöl

Zubereitung

1. Für die Trüffel-Eierspeis mit Shrimps die geschälten und gekochten Shrimps grob hacken. Einen Topf mit Wasser erhitzen. In einer Schüssel über dem Wasserdampf Milch, Schlagobers, Eidotter und Trüffelöl kräftig verrühren, bis das Ei zu stocken anfängt. Die Shrimps unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort servieren.

Tipp

Alternativ die Shrimps ganz lassen und über der Eierspeis anrichten. Nach Belieben mit Dill verfeinern. Noch feiner wird Trüffel-Eierspeis mit Shrimps durch die Zugabe von frisch gehobeltem Trüffel.