Gefüllte Eier mit Lachs

Das Rezept für die gefüllten Eier mit Lachs ist ein Hingucker auf jedem Party-Buffet. Die cremige Füllung aus Eigelb, Frischkäse und Kren harmoniert wunderbar mit Räucherlachs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

10 Stk.	Eier
10 Scheiben	Räucherlachs
150 g	Doppelrahmfrischkäse
3 TL	Kren (Meerrettich, aus dem Glas)
1.5 EL	Dijonsenf
2 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz
	Pfeffer (weißer)
Nach Belieben	frische Kräuter (Dll, Schnittlauch, etc.)

Zubereitung

1. Für die **gefüllte Eier mit Lachs** zuerst einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Eier hineingeben und etwa 9–10 Minuten hart kochen. Anschließend die Eier sofort kalt abschrecken und vollständig auskühlen lassen.

2. Die Eier vorsichtig schälen, längs halbieren und die Eidotter herauslösen. Diese durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen – so wird die Füllung besonders cremig. Zum Eigelbe, Frischkäse, Kren, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer geben und alles mit dem Handmixer oder Schneebesen zu einer glatten, luftigen Creme verrühren. Nach Geschmack nochmals abschmecken.

3. Die Eier-Hälften entweder mit einem Löffel oder mithilfe eines Spritzbeutels großzügig mit der Creme füllen. Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden. Frische Kräuter wie Dill,

Schnittlauch oder Petersilie waschen und trocken schütteln. Die gefüllten Eier mit Lachs und Kräutern garnieren und bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp