Gefüllte Eier

Dieses Rezept ist wieder Trend: Gefüllte Eier gab es in den 70ern auf jeder Party, jetzt werden sie neu entdeckt und mit wechselnden Zutaten raffiniert gefüllt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

8 Stk.	Eier
2 EL	Petersilie

Für das Lachs-Mousse

160 g	Räucherlachs
1 Stk.	Ei
140 g	Créme frâiche
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **gefüllten Eier** lassen sich auf vielfache Art abwandeln und eignen sich besonders für kalte Buffets. Für diese Variante mit Lachsmousse alle Eier zunächst rund 10 Minuten lang hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend schälen. Ein Ei in kleine Stücke schneiden, die anderen Eier längs halbieren und die Eidotter auslösen.

2. Während die Eier kochen, den Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Den Räucherlachs klein würfeln und in eine andere Schüssel geben. Das kleingeschnittene Ei zum Lachs geben, beides mit dem Stabmixer fein pürieren.

3. Die Lachscreme unter den Crème fraîche heben. Die Eidotter unterrühren. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Die fertige Lachsmousse in eine Garnierspritze geben und die Eierhälften damit befüllen.

Tipp

Die gefüllten Eier als Vorspeise zu einem Gänge-Menü servieren.