

Eier mit Lachscreme



Zutaten für 6 Hälften:

3 Eier
75-100 g Räucherlachs
2 EL Mayonnaise
1 EL Crème fraîche
1/2 TL Dijonsenf
1/2 unbehandelte Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frischer Dill (optional)
Olivenscheiben (optional)
1/2 Tomaten (optional)
2-3 Salatblätter (optional)

Hilfsmittel:

Blitzhacker
1 Ein-Liter-Gefrierbeutel

1. Eier anstechen und etwa 10 Minuten kochen, je nach Größe. Dann kalt abschrecken und abkühlen lassen.

2. Harte Eier längs in zwei Hälften schneiden, Eigelbe mit einem Teelöffel vorsichtig herauschälen und beiseite stellen.

3. Räucherlachs in Streifen schneiden und in den Mixbecher geben. Mayonnaise, Dijonsenf und Crème fraîche sowie die Eigelbhälften zugeben. Mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb würzen. Mit dem Blitzhacker zu einer glatten Creme verarbeiten.

4. Die Lachscreme in den

Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und mit dem Gefrierbeutel als Spritztülle die Creme in die Eihälften einfüllen.

5. Garnieren mit frischem Dill oder nach Wunsch mit Olivenscheiben oder Tomatenwürfeln. Anrichten auf Salatblättern.

Hinweise:

Mit Lachscreme gefüllte Eiviertel eignen sich als Amuse-Gueule.

Wenn man keinen Blitzhacker hat: ersatzweise Stabmixer verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Partygerichte, Häppchen, Amuse-Gueule, Eier, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023