

# Eier Mimosa

## Oeufs mimosa



### Zutaten für 12 Stück:

4 Eier  
75 g Thunfisch in Öl oder Lake  
2 EL Mayonnaise  
1 EL Crème fraîche  
1/2 TL Dijonsenf  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL frisch gehackte Petersilie  
3-6 Salatblätter zum Anrichten (optional)

### Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer oder 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 Viertel schneiden, Eigelbe mit einem Teelöffel vorsichtig herausschälen und beiseite stellen.

3. Thunfisch abtropfen lassen und in einen Mixbecher oder eine Rührschüssel geben. Mayonnaise, Dijonsenf und Crème fraîche dazu geben, außerdem 12 von den 16 Eigelbvierteln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Stabmixer zu einer glatten Creme verarbeiten, eventuell auch einen Blitzhacker verwenden.

4. Die ausgehöhlten Eiweißviertel zwischen Salatblättern anrichten. Die Thunfischcreme in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und mit dem Gefrierbeutel als Spritztülle die Creme in die Eiviertel einfüllen.

5. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Das restliche Eigelb in ein grobes Sieb geben, mit einem Löffel Eigelbflocken durchdrücken und über das Ganze streuen.

### Hinweise:

Der Name Mimosa leitet sich aus den Eigelbflocken ab, die als Dekoration verwendet werden.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Amuse-Gueule, Eierspeisen, Thunfisch, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023