



Gefüllte Eier

4 Portionen

8 Eier

1 EL Butter (schaumig geschlagen)

1 EL Crème fraîche

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Pk Kresse

1 Salat

Die Eier hart kochen, abschrecken, schälen und längs halbieren. Das herausgenommene Eigelb durch ein Sieb streichen und mit der Butter und der

Crème fraîche geschmeidig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in die

Eihälften spritzen und auf eine mit Kresse oder nudelig geschnittenem Salat

ausgelegte Platte setzen.

Füllungen:

1. Eigelb, Butter, Senf, gehackte bunte Senfrüchte vermischt in die Eihälften geben.

Mit Schnittlauch garnieren.

2. Eigelb mit Krebsbutter, grob gehackten Krabben, Tomatenpüree und

Worcestersoße verrührt in die Eihälften geben. Mit einer Krabbe garnieren.

3. Eigelb, Crème fraîche und Blauschimmelkäse verrührt in die Eihälften geben. Mit

einer Weinbeere garnieren.

4. Eigelb und Butter, grob gehackten Dill und fein gehackte Lachsschnitzel verrührt in

die Eihälften geben. Mit Dill und Lachs garnieren.

**5. Eigelb, Crème fraîche und Kaviar verrührt in die Eihälften füllen.
Mit Kaviar und**

Zitronenschnitz garnieren.

Pro Portion: 199 kcal / 833 kJ