

Eier Mimosa

Oeufs Mimosa



Zutaten für 6 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)

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 zwei Hälften 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 6 von den 8 Eigelbhälften. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Stabmixer zu einer glatten Creme verarbeiten, eventuell auch einen Blitzhacker verwenden.

4. Die ausgehöhlten Eiweiße auf Salatblättern anrichten. Die Thunfischcreme in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und mit dem Gefrierbeutel als Spritztüle die Creme in die Eihälften 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:

Die gefüllten Eihälften eignen sich als Vorspeise, Häppchen und als Partygericht. Eiviertel sind als Amuse-Gueule geeignet.

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

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Vorspeisen, Partygerichte, Häppchen, Eierspeisen, Thunfisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023