

Ei mit Forellenkaviar



Zutaten für vier Personen:

2 frische Eier
4 knappe TL Forellenkaviar
4 Salatblätter für Garnitur
2 TL Mayonnaise (optional)

1. Eier 9 Minuten kochen, dann längere Zeit kalt abspülen.
2. Eier schälen und die Eihälften auf Salatblättern anrichten. Optional die Eihälften auf der Unterseite dünn mit Mayonnaise überziehen.
3. Eihälften mit dem Forellenkaviar belegen.

Hinweise:

Vorspeise oder Snack, auch als Mitternachtsessen mit Champagner oder Weißwein geeignet.

Man kann auch deutschen Kaviar nehmen - schmeckt aber nicht ganz so gut.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Vorspeisen, Häppchen, Ei, Fisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023