

Wachtelei mit Forellenkaviar



Zutaten für sechs Personen:

- 4 Wachteleier
- 3 TL (Salat-)Mayonnaise
- 1 TL Sahne (optional)
- 1 kleines Glas Forellenkaviar

1. Wachteleier einstechen und 4 Minuten kochen. Abschrecken und vorsichtig schälen, dann halbieren. Hinweis: Beim Kochen von Wachteleiern immer eines zusätzlich kochen, beim Teilen von Wachteleiern kann mal was schiefgehen.

2. Mayonnaise optional mit etwas Sahne verrühren. Die Wachteleihälften je auf einen 1/2 TL Mayonnaise setzen. Je 1/2 TL Forellenkaviar auf jede Wachteleihälfte verteilen.

Hinweise:

Als Amuse-Gueule in kleinen Glasschälchen servieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Amuse-Gueule, Partygerichte, Häppchen, Fisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023