

## Gefüllte Eier

### Zutaten für verschieden gefüllte Eier:

- 10 (Bio-) Eier
- 1 Packung (ca. 175 g) Doppelrahmfrischkäse
- 2-3 EL Sahne
- 1 TL Zitronensaft
- Zitronenabrieb
- Pfeffer
- Salz
- aus dem Glas: Meerrettich
- Ketchup
- Tomatenmark
- 1 Avocado

Die Eier etwa acht Minuten hart kochen, schälen und längs halbieren. Die Eidotter entnehmen und in eine Schüssel geben. Die Eiweißhälften auf eine Platte legen. Frischkäse und Schlagsahne zu den Eidottern geben und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken.

Die Masse in drei unterschiedliche Schüsseln füllen und mit Meerrettich oder einer Mischung aus Ketchup und Tomatenmark würzen. Für die dritte Variante etwas Avocadofleisch mit einer Gabel zerkleinern und unter die Masse geben. Die Grundmasse lässt sich auch gut mit Kräutern, Pesto und anderen Zutaten würzen. Die Eier mit der Masse füllen. Das geht am besten mit einem kleinen Löffel oder einem Spritzbeutel.

Die Eihälften nach Geschmack mit Forellenkaviar, Kaviarersatz, Räucherlachs, Krabben, Dill, Tomaten oder Anchovis dekorieren.

### Zutaten für Russische Eier:

- 10 (Bio-) Eier
- 80 g weiche Butter
- 2-3 EL Senf
- 100 g Crème fraîche
- Salz und Pfeffer

Die Eier etwa acht Minuten hart kochen und längs halbieren. Das Eigelb entnehmen und in eine Schüssel geben. Mit der weichen Butter und dem Senf kräftig verrühren. Nun Crème fraîche unterheben und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eihälften mit der Masse füllen und nach Geschmack mit Dill, Krabben oder Kaviar dekorieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 03.04.2015

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)