

Vorspeise: Lachseier



ca. 45Min.



10 Personen

	Zutaten	Zubereitung
10	Eier, ca. 10 Min. gekocht	schälen, halbieren, die Dotter herauslösen und mit einer Gabel fein zerdrücken
Füllung		
2 TL	Butter	in einer Pfanne schmelzen
1 Bund	Petersilie,	gehackt beifügen
12	kleine Champignons	fein gehackt begeben, kurz dämpfen, auskühlen lassen, dann mit den Eidottern sehr gut vermischen
5 EL	Rahm	darunter rühren
½ TL	Salz	Masse würzen
	Pfeffer aus der Mühle	
100-120 gr	Schinkenscheiben gekocht	fein hacken, unter die Füllung mischen
		Die Füllung in die leeren Eihälften füllen. Pro Person 2 gefüllte Eihälften in eine Gratinform legen
3 dl	Rahm	bei grosser Hitze auf 2/3 einkochen lassen
8 EL	Parmesan, gerieben	In den Rahm rühren und dann über die gefüllten Eier giessen
Gratinieren: ca. 8 Minuten auf dem auf 250° vorgeheizten Ofen über der Mitte einschieben		
Garniture: mit Schnittlauch bestreuen		
Tipp: an Stelle von gekochtem Schinken, Lachs verwenden		