



Russische Eier

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	8 St.
Mayonnaise	100 g
Senf	1 TL
Gewürzgurken	2 St.
Kapern	1 TL
Dill, frisch	20 g
Zitronen	1 St.
Mini Romana	1 St.
Forellenfilet, geräuchert	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Spritzbeutel

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser zugedeckt aufkochen. Eier in das kochende Wasser geben und ca. 7 Min. garen. Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Eier längs halbieren und Eigelb herauslösen.
2. Eigelb durch ein Sieb streichen und in einer Schüssel mit Mayonnaise und Senf verrühren.
3. Gurken und Kapern abtropfen lassen und sehr fein hacken. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Salatblätter abtrennen, waschen und trocken schütteln. Forelle grob zerzupfen.
4. Gurken, Kapern und Dill mit der Eigelbmasse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Creme in einen Spritzbeutel geben.
5. Salat auf einem Teller verteilen und Eihälften mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen. Mit Creme füllen. Forellenfilets auf den russischen Eiern verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Klassischerweise wird als Garnierung für die russischen Eier auch Kaviar verwendet.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	398 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	31 g