

Gefüllte Eier mit Riesengarnelen

Gefüllte Eier mit Riesengarnelen



Total Time
1 Std. 25 Min.

0.0 ★★★★★
0 Bewertungen

Author: Lidl Schweiz

Personen: ~~12~~ 18

Zutaten

- ~~9~~ 8 gekocht Eier
- ~~750~~ 500 ml Randensaft
- ~~75~~ 50 ml Apfelessig
- ~~70~~ 45 g Mayonnaise
- ~~70~~ 45 g Crème Fraîche
- ~~15~~ 10 g Senf
- wenig Salz
- wenig Pfeffer, schwarz, gemahlen
- ~~45~~ 30 ml Olivenöl
- ~~18~~ 12 Crevetten
- ~~1~~ 1/2 Limette , entsaftet

Cooking Instructions

1. Eier (6) schälen und in ein hohes Gefäss geben.
2. In einem Topf Randensaft (500 ml) mit Apfelessig (50 ml) aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Anschliessend lauwarm abkühlen lassen.
3. Dann die Eier mit dem Sud übergiessen und für 60 Minuten ziehen lassen.
4. Eier aus dem Sud heben, gut abtropfen und halbieren. Das Eigelb mit einem Löffel aus den Hälften heben und in eine Schüssel geben.
5. Mayonnaise (45 g) , Crème Fraîche (45 g) und Senf (10 g) zu den Eigelben geben und alles mit einer Gabel fein zerdrücken oder mit dem Stabmixer pürieren. Das Ganze mit Salz (wenig) und Pfeffer (wenig) abschmecken.
6. Die Eimasse mithilfe eines Spritzsacks oder Löffels wieder in die Ei-Hälften gleichmässig verteilen.
7. Als nächstes Olivenöl (30 ml) in einer Bratpfanne erhitzen.
8. Crevetten (12) mit Limettensaft (1/2) beträufeln und im heissen Öl unter Wenden 2-3 Minuten braten.