

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

GEFÜLLTES BROT

Zutaten:

8 Deutsche Frisch-Eier, wachsw weich gekocht
16 kl. Torteletts aus gesalzenem Mürbeteig
(8 cm Durchm.)
500 g Austernpilze
100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
50 g Sellerie in Würfeln
50 g gek. Karotten
50 g Butter
1 TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2 EL geh. Petersilie
8 EL Kräuter-Creme fraiche
4 EL Tomatenmark
etwas Petersilie
etwas grob gem. schwarzer Pfeffer
Zutaten:

1 Weißbrot von 500 g
200 g Butter, weich
4 Deutsche Frisch-Eier, hartgekocht
1 gekochte Mohre
100 g Champignons
200 g gekochter Schinken
1 Frühlingszwiebel
1 EL Kapern
je 1/2 TL Selleriesalz
Salz und weißer Pfeffer
1 rote gekochte Paprikaschote in Würfeln

Zubereitung:

Das Ende des Brotes abschneiden. Das Innere des Brotes mit einem langen spitzen Messer 1 cm von der Kruste entfernt einschneiden, dann mit der Hand herauslösen.

Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier schälen, halbieren und die Eigelbe durch ein Sieb zur Butter geben.

Die Eiweiße fein würfeln. Die Mohre kleinschneiden. Die Champignons putzen und ebenfalls kleinwürfeln.

Den Schinken, die Zwiebel mit dem Grün und die Kapern feinhacken. Die Butter mit den Eigelben verrühren. Dann alle zerkleinerten Zutaten mit dem Selleriesalz, dem Salz und dem Pfeffer zur Butter geben und gut mischen.

Die gewürfelte Paprikaschote unter die Buttermischung heben. Die Masse mit einem Eßlöffel in das Brot füllen und gut festdrücken, es sollen keine Hohlräume bleiben.

Den Anschnitt wieder auf das Brot setzen. Das Brot in Alufolie wickeln und einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Port. 3800 kJ/900 kcal