

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

EIER IN KRÄUTERGELEE

Zutaten:

Man kann dieses Rezept in Form von Einzelportionen zubereiten oder eine große Kranzform verwenden, die Eier in Gelee darin einlegen und diese dann stürzen.

8 Deutsche Frisch-Eier
150 g Karottenwürfel
50 g Bleichselleriewürfel
800 ml Kalbsfond
1 Zwiebel
2 Nelken
Salz, Pfeffer
10 Blatt weiße Gelatine
3 EL gehackte Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch, wenig Rosmarin, Thymian und Bohnenkraut)
200 g gekochte Erbsen

Zubereitung:

Eier nicht ganz hartkochen, abschrecken, schälen und in kaltem Wasser beiseite stellen.

Karotten und Selleriewürfel in Salzwasser 3-4 Min. kochen, abschrecken, ablaufen lassen und beiseite stellen.

Den Kalbsfond (selbst zubereitet oder als Halbfertigfabrikat gekauft) mit der mit Nelken gespickten Zwiebel, Salz und Pfeffer aufkochen und 10-15 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Die im kalten Wasser eingeweichte und wieder kräftig ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Kräuter, Karotten und Selleriewürfel zugeben. Das Gelee fast vollständig erkalten lassen. In Förmchen eine 1/2 cm starke Schicht eingießen und je 1 gek. Ei hineinlegen.

Erbsen daraufstreuen, dann eine weitere Schicht Gelee einfüllen, wieder erstarren lassen und so weiter verfahren, bis sämtliche Zutaten aufgebraucht sind.

Das fertige Gelee kann man nun stürzen und mit Salat servieren oder in den Förmchen auftragen.

Port. 1200 kJ/290 kcal