



Ei im Ei mit Kaviar

- **Küche:**Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das luxuriöse, russische Kaviar Ei

Zutaten

- 6 Stück große, taufrische Hühnereier
- ½ Becher geschlagene Sahne
- ½ Bündchen Schnittlauch
- Sevruqa oder Ossiotre Kaviar
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Von den frischen Eiern mit einem scharfen Messer vorsichtig das obere Drittel abschlagen und das Innenleben entnehmen, 2/3 der Schale verwahren, in einen Eierbecher setzen.

Schritt2

Das Sahnerührei:

Schritt3

Die Eier mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss würzen und die geschlagene Sahne und Schnittlauch unterheben.

Schritt4

(Die geschlagene Sahne macht das Rührei besonders leicht und luftig)

Schritt5

Mit etwas Butter ein besonders leichtes Rührei herstellen und

Schritt6

wieder in die Eierschalen füllen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mit einem Teelöffel Kaviar üppig krönen, und in Eierbechern sofort servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** kaviar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ei-im-ei-mit-kaviar/>