

# Mit Thonmousse gefüllte Eierhälften und Wolkeneier



**Diese Woche dreht sich alles ums Ei und das mit gleich zwei feinen Rezepten.**

Mit einer pikanten Füllung werden aus normalen Frühstückseiern schmackhafte Apéro-Häppchen. Wie einfach die Zubereitung der Thonmousse-Eier ist und wie die Leckerei zusätzlich zu einem echten Hingucker wird, zeigt das Video in einfachen Schritten.

Optisch ein Highlight ist auch Rezept Nummer zwei: Wolkeneier, die bestimmt noch nicht jeder Gast am Tisch kennt. Der nächste Brunch kann kommen!

- 5 Eier, z.B. von IP-SUISSE
  - 100 g rosa Thon in Öl, sehr gut abgetropft
  - 60 g Kräuterfrischkäse, z.B. Tartare Kräuter & Knoblauch, gekühlt
  - 2 TL Mayonnaise, gekühlt
  - 50 g Naturejoghurt, gekühlt
  - 1 Frühlingszwiebel, nur der grüne Teil, ganz fein gehackt
  - 3 Stängel Peterli, nur die Blätter, ganz fein gehackt
  - 2 Prisen Zitronenabrieb
  - ¼ TL Cayennepfeffer
  - Salz und schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
  - Garnitur nach Wahl (Ideen siehe Video)
- 
- 4 Eier, z.B. von IP-SUISSE
  - Salz
  - Geriebener Käse, optional, z.B. Gruyère
  - Pfeffer
  - Schnittlauch

1. Eier in einen Topf geben, diesen mit Wasser füllen und die Eier 10 Minuten im köchelnden Wasser hartkochen.

Auskühlen lassen und schälen.

2. Eier halbieren, Eidotter aus den Eierhälften lösen und zusammen mit allen anderen Zutaten (ausser dem Eiweiss natürlich) kurz pürieren bis eine feine Mousse entsteht. Diese abschmecken und in einen Spritzsack füllen.
3. Thonmousse in die Eierhälften dressieren und nach Wahl garnieren.

**Zubereitungsdauer: circa 20 Minuten ohne Auskühlen der Eier**

**Tipps:**

- Sollte die Mousse durchs Pürieren zu flüssig geworden sein, den gefüllten Spritzsack vor dem Dressieren nochmals eine Weile in den Kühlschrank legen.
- Wer keinen Spritzsack besitzt, kann die Masse auch mit einem Teelöffel ins Ei füllen.

1. Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
2. Eier sorgfältig trennen, die intakten Eidotter in einem Schälchen aufbewahren.
3. Eiweiss mit einer Prise Salz sehr steif schlagen.
4. Vier «Eiweisswolken» auf einem mit Backpapier belegten Backblech platzieren und in deren Mitte je eine kleine Mulde fürs Eigelb bilden. Wolken während 4 Minuten backen.
5. Eidotter in der Mulde der Wolken platzieren und nochmal 3 bis 5 Minuten backen.
6. Wolkeneier salzen, optional mit Käse bestreuen, pfeffern und mit Schnittlauch garnieren.

**Tipps:**

- Die Tricks fürs Eier pochieren und weitere hilfreiche Eier-Hacks zeigt das Video.

Zubereitungsdauer: circa 20 Minuten