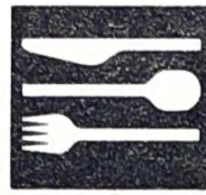


Eier in Portweingelee

4 Personen



Vorspeisen
Karte Nr. 7

1



Eier in Portweingelee

Vorspeisen
Karte Nr. 7

1

Zubereitungszeit 30 Min. · Kühlzeit 2 Std.

$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ l Aspik

100 g gekochter Schinken

100 g frische Champignons

10 Walnüsse

4 Eier

2-3 Eßl. Portwein oder Madeira

12 Basilikumblätter

1 Eßl. gehackte Petersilie

1. Aspik nach Grundrezept Gruppe 30, Karte Nr. 2 zubereiten oder aus Aspikpulver herstellen.

2. Die geputzten Champignons und den Schinken in kleine Würfel schneiden, mit den grobgehackten Walnüssen mischen und in 4 Kelchgläser füllen. Darüber so viel flüssigen Aspik gießen, daß die Gläser zu $\frac{2}{5}$ gefüllt sind. In den Kühlschrank stellen, bis die Masse fertig ist.

3. 4 Eier 6 Min. lang kochen, abschrecken und schälen. Die Eier in die Gläser setzen, mit Basilikumblättchen garnieren. Den restlichen flüssigen Aspik mit Wein vermischen und über die Eier gießen, bis sie bedeckt sind.

4. Gläser nochmals in den Kühlschrank stellen, bis die Masse erstarrt ist. Die Glasränder mit gehackter Petersilie garnieren.