



EIFIX SCHLEMMER RÜHREI & SPARGEL REZEPTE SAMMLUNG

**So einfach
und doch so
köstlich.**

www.eipro.de



EIFIX SCHLEMMER RÜHREI REZEPT

Eifix Schlemmer Rührei mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise



ZUBEREITUNG:

Spargel und Rührei:

Spargel in Salzwasser mit Zucker und Butter bissfest kochen, gut abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten. Eifix Schlemmer Rührei in eine heiße, gefettete Pfanne geben. Das Rührei bis zur gewünschten Konsistenz stocken lassen und dabei immer wieder in die Pfannenmitte schieben. Das fertige Rührei auf dem Teller neben dem Spargel anrichten. Mit etwas Schnittlauch garnieren.

Tipp: Auch im Kombidämpfer gelingen Rührei und Spargel schnell und einfach.

Sauce Hollandaise:

Pfefferkörner zerdrücken, Schalotte würfeln und zusammen mit Essig und 4 EL Wasser zum Kochen bringen. Die Temperatur auf ein Drittel reduzieren und anschließend abkühlen lassen. Butter zerlassen und so lange köcheln, bis die Molke verkocht ist. Danach kurz abkühlen lassen. Eifix Eigelb mit 5 EL Wasser und der Reduktion zusammen aufschlagen, bis die Ei-Masse leicht eindickt. Die warme Butter langsam tropfenweise unter das geschlagene Ei ziehen und mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Sauce Hollandaise über den Spargel geben und servieren.

Tipp: Für eine schnelle Herstellung empfehlen wir die Zubereitung im iSi.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

Rührei und Spargel:

- 1000 g Eifix Schlemmer Rührei
- 2500 g weißer Spargel
- etwas Zucker und Butter
- Schnittlauch

Sauce Hollandaise:

- 97 ml Eifix Eigelb
- 3 Pfefferkörner
- 1 kleine Schalotten
- 2 EL Essig
- 500 g Butter
- Salz, Zitronensaft



EIFIX SCHLEMMER RÜHREI REZEPT

Schlemmer Rührei zu gratiniertem Spargel

ZUBEREITUNG:

Spargel in Salzwasser mit Zucker und Butter bissfest kochen und gut abtropfen lassen. Spargelstangen aufteilen und mit Schnittlauch zu 10 Päckchen zusammenschnüren und auf ein Backblech legen, alternativ jede Portion in eine Gratinform legen. Butter zerlassen und über den Spargel gießen, mit Käse und Pistazien bestreuen. Bei 250 °C 4-6 Minuten überbacken.

Eifix Schlemmer Rührei in eine heiße, gefettete Pfanne gießen, zerkleinerte Tomaten darüber verteilen und bei mittlerer Hitze garen. Das Rührei bis zur gewünschten Konsistenz stocken lassen und dabei immer wieder in die Pfannenmitte schieben. Das Rührei neben einem Spargelpäckchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Tipp: Dazu können ideal Salzkartoffeln gereicht werden.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 1500 g Eifix Schlemmer Rührei
- 3000 g weißer Spargel
- 200 g Butter
- 150 g Parmesan, gerieben
- 250 g Pistazien, gehackt
- 200 g eingelegte Tomaten, zerkleinert
- etwas Zucker und Butter
- ca. 10 Schnittlauchhalme



EIFIX REZEPT SCHLEMMER RÜHREI

Schlemmer Rührei mit Spargelsalat.

ZUBEREITUNG:

Spargel in Salzwasser mit Zucker und Butter bissfest kochen, gut abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Tomaten vierteln, Forellenfilets in Stücke teilen und zum Spargel dazugeben.

Eine Vinaigrette aus Essig, Öl, Brühe, Senf, Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer herstellen. Die Vinaigrette zum Salat geben und kurz ziehen lassen.

Eifix Schlemmer Rührei in eine heiße, gefettete Pfanne geben. Das Rührei bis zur gewünschten Konsistenz stocken lassen und dabei immer wieder in die Pfannenmitte schieben. Das Rührei sowie den Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp: Dazu kann gut Walnussbrot gereicht werden.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

Rührei

- 1500 g Eifix Schlemmer Rührei

Spargelsalat

- 1250 g weißer Spargel
- 1250 g grüner Spargel
- 750 g Cherry-Tomaten
- 750 g geräucherte Forellenfilets
- etwas Zucker und Butter

Vinaigrette

- 5 EL Aceto Balsamico
- 10 EL kaltgepresstes Rapsöl
- 5 EL Brühe
- 1 EL Senf
- 75 g Zwiebeln, gehackt
- 50 g Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer



EIFIX SCHLEMMER RÜHREI REZEPT

Schlemmer Rührei mit Gemüsestreifen

ZUBEREITUNG:

Das Gemüse putzen und schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse darin bissfest garen und anschließend warm stellen. Eifix Schlemmer Rührei in eine heiße, gefettete Pfanne geben. Es bis zur gewünschten Konsistenz stocken lassen und dabei immer wieder in die Pfannenmitte schieben. Das fertige Rührei auf einem Teller anrichten, das Gemüse hinzufügen, alles mit Thymian bestreuen und servieren.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 1500 g Eifix Schlemmer Rührei
- 500 g grüner Spargel
- 250 g rote Paprika
- 250 g Zucchini
- 20 g Thymian