Gefüllte Eier mit zeeländischer Austerncreme und Beemster-Knoblauch mit holländischen Garnelen und Blattgold

Zutaten

10

- 250 g Butter
- 190 g holländische Garnelen
- 50 ml Olivenöl
- 30 Austernschalen
- 25 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 25 Eier
- 10 Zeeländische Austern
- 10 Radieschen, Julienne
- 2 Zitrone (Saft)
- Kresse
- Blattgold (Spray)
- Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g

Zubereitung

Die Austern öffnen und trocken tupfen. Mit dem Olivenöl pürieren und mit dem Saft einer halben Zitrone würzen. Die Eier 8 Minuten kochen, abschrecken und schälen. Die Eier halbieren und das Eigelb herausnehmen. Das Eigelb durch ein kugelförmiges Sieb reiben. Die Butter schaumig schlagen und mit dem Eigelb und den Austern vermischen. Mit dem Knoblauchpüree, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Mischung mit einem Spritzbeutel und einer gezackten Tülle in das Eiweiß spritzen. Austernschalen mit Blattgold besprühen und drei Schalen auf einen Teller legen. Die gefüllten Eier darauf legen. Mit holländischen Garnelen, Kresse und Radieschen garnieren.