Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Gefüllte Rote-Rüben-Eier mit Eidottercreme, Forellenkaviar und Salat

Griaß di Rezepte | Eier | Fischgerichte | Frühling | Salate

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Die Eier 10 Minuten im Wasser kochen lassen, kalt abschrecken und schälen. Rote-Rüben-Saft mit Balsamico-Essig und Salz verrühren. Geschälte Eier hineingeben und ca. 4 Stunden, oder über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen. Dadurch färbt sich das Eiweiß außen kräftig rosa/rot. Eier längs halbieren. Die Eidotter vorsichtig herauslösen. Die Eiweißhälften beiseitestellen. Für die Eidottercreme die gekochten Dotter mit Mayonnaise, Senf, Zitronensaft und Cottage Cheese verrühren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Creme in die Eiweißhälften füllen, mit Forellenkaviar, Kresse garnieren. Die Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden, die Radieschen vierteln und beides mit den Blattsalaten, Olivenöl, Weißweinessig, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle vermengen. Mit den Eiern servieren.

Zutaten

- 4 Eier
- 350 ml Rote-Rüben-Saft
- 1 EL Balsamico-Essig
- ½ TL Salz
- FÜR DIE EIDOTTERCREME:
- 4 gekochte Eigelbe (aus den Eiern oben)
- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz
- weißer Pfeffer
- 70 g Cottage Cheese
- ca. 60 g Forellenkaviar
- etwas Kresse
- 100 g Blattsalate
- 1 EL gutes Olivenöl
- 1 TL Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Kirschtomaten
- 100 g Radieschen