

Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal

Professional

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

Griß 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