

Rote Bete-Eier mit Currycreme

Lecker



ZUBEREITUNG

In einem mittelgroßen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Eier darin 9 Minuten hartkochen, herausnehmen und kalt abschrecken. Den Topf spülen und Rote Bete-Saft einfüllen.

In der Zwischenzeit Saaten, Chiliflocken und Pfefferkörner in einer Pfanne auf mittlerer Temperatur rösten, bis sie zu duften beginnen. Danach in einen Mörser umfüllen und grob zerstoßen. Die Gewürze in den Topf mit dem Rote Bete-Saft geben und Weißweinessig sowie Salz ergänzen. Die Eier pellen, halbieren und das Eigelb in eine kleine Schüssel geben. Die Eierhälften in die Rote Bete-Marinade legen und über Nacht oder mindestens 2 Stunden durchziehen lassen, sodass die Eier eine schöne Farbe annehmen.

Für die Füllung Knoblauchzehe in die Schüssel mit dem Eigelb pressen, mit Mayonnaise, Dijonsenf sowie Currypulver vermengen und mit Salz abschmecken.

Zum Servieren die Eierhälften aus der Marinade nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Currycreme in einen Spritzbeutel umfüllen und damit die Eierhälften befüllen. Als Garnitur, Sprossen oder Kresse sowie Gemüsechips, wenn zur Hand, auf die Eierhälften dekorieren und genießen.

TIPP

Sollte es keinen Rote Bete-Saft zu kaufen geben, einfach einen Liter Wasser mit drei in kleine Würfel geschnittenen, frischen Rote Bete-Kugel aufkochen und im Anschluss 10 Minuten köcheln. Die Flüssigkeit abkühlen lassen, Eierhälften samt Gewürzen hineingeben und marinieren. Die gekochte Rote Bete kann im Anschluss als Deko der Eierhälften dienen, mit etwas Joghurt, Salz und Pfeffer als Creme dazu gereicht oder als Beilage genossen werden.

ZUTATEN

Für die Eier:

- 8 Eier
- 500 ml Rote Bete-Saft
- 50 ml Weißweinessig
- 2 TL Senfsaat
- 2 TL Fenchelsaat
- 2 TL Koriandersaat
- 2 TL Chiliflocken
- 2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 1 TL Salz

Für die Currycreme:

- 4 EL Mayonnaise
- 1 TL Dijonsenf
- 1 ½ TL Currypulver
- 1 Knoblauchzehe
- Salz

Außerdem:

- Rote Bete-Sprossen oder Kresse als Garnitur
- optional: Rote Bete-Chips

UTENSILIEN

Mittelgroßer Topf mit Deckel, Abseihlöffel, kleine Pfanne, Mörser, kleine Schüssel, Schneidebrett, Messer, Knoblauchpresse