

# Kaviar-Eier mit Rote-Bete-Tatar und Roggenbrot-Crostini

## Für zwei Personen

|                         |                       |                          |
|-------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 5 EL Lachskaviar        | 2 Scheiben Roggenbrot | 5 Eier                   |
| 1 Rote Bete, vorgekocht | 1 unbehandelter Apfel | 1 unbehandelte Zitrone   |
| 1 Knoblauchzehe         | 1 Bund Dill           | 1 Bund glatte Petersilie |
| 50 g Mandeln            | 50 g Walnüsse         | 2 EL Crème-fraîche       |
| 2 EL Mayonnaise         | Butter, Salz, Pfeffer |                          |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier hart kochen und abkühlen lassen. Die Rote Bete schälen und auf der groben Reibe reiben. Die Walnüsse und die Mandeln klein hacken und zu der roten Bete geben. Den Apfel schälen und ein Viertel davon ebenfalls reiben. Den geriebenen Apfel mit einem Ei zu der Roten Bete geben und mit der Mayonnaise verrühren. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und mit etwas Zitronensaft und Salz zu der Roten Bete geben. Die restlichen Eier halbieren, die Eigelbe herausnehmen und zusammen mit dem Crème fraîche in einer Schüssel weich und cremig rühren. Das Ganze mit Salz abschmecken. Vier Esslöffel Kaviar so untermischen, dass etwa die Hälfte der Perlen zerplatzt und sich der Saft mit der Eigelbmasse vermischt. Die Eiweiß-Hälften mit der Masse auffüllen. Die Roggenbrotscheiben klein schneiden und im Ofen etwa fünf Minuten lang rösten. Den Knoblauch anschneiden und die Brotscheiben damit sowie mit etwas Butter bestreichen. Den Dill zupfen und fein hacken. Die Kaviar-Eier mit dem Rote-Bete-Tatar und den Roggenbrot-Crostini auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Kaviar und dem Dill garnieren und servieren.

Nadja Schröder-Petranovskaja am 13. November 2012