

Bunte Eier im Sprossennest

Für 4 Personen

Für die Eier:

10 Eier	250 ml Rote-Bete-Saft	1 Bio-Zitrone
1 Bund Schnittlauch	2 EL Senf	60 g Frischkäse
60 g Naturjoghurt	Salz	Pfeffer
1 EL Meerrettich		

Für den Salat:

200 g gemischte Sprossen	1 Bund Radieschen	2 EL Himbeeressig
4 EL Rapsöl	1 TL Senf	1 TL Puderzucker
Salz	Pfeffer	

Außerdem:

Spritzbeutel

Die Eier müssen über Nacht marinieren.

Am Vortag in einem Topf Wasser aufkochen und die Eier darin ca. 10 Minuten hart kochen. Herausnehmen, kalt abschrecken und vollständig auskühlen lassen.

Die abgekühlten Eier vorsichtig schälen.

Die geschälten, hartgekochten Eier zusammen mit dem Rote Bete Saft in eine GlasSchüssel geben, die Flüssigkeit sollte die Eier abdecken.

Die Schüssel gut abdecken und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Es empfiehlt sich die Eier in der Schüssel ab und an zu wenden.

Am Zubereitungstag die Eier aus dem Sud heben, trocken tupfen und halbieren.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Eigelbe mit einem Teelöffel auslösen und in eine Schüssel geben. Mit Senf, Frischkäse, Joghurt, Schnittlauch und einem guten Spitzer Zitronensaft gründlich verrühren.

Die cremige Masse mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Meerrettich abschmecken.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle geben und die Füllung zurück in die Eihälften spritzen.

Für den Salat die Sprossen in ein Sieb geben, vorsichtig abwaschen und gut abtropfen lassen.

Die Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden.

Für das Dressing den Essig, Öl, Senf und Puderzucker kräftig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sprossen und Radieschenscheiben in eine Schüssel geben, das Dressing darüber geben und vorsichtig unterheben.

Den Sprossensalat als eine Art Nest auf die Teller verteilen und die Eierhälften darauf drapieren. Dazu passt z. B. deftiges Holzofenbrot.

Andrea Safidine am 25. März 2024