

# Gefüllte Eier

## Für zwei Personen

6 Eier	250 ml Rote-Bete-Saft	200 g Frischkäse
2 cm Meerrettich	1 Radieschen	5 Halme Schnittlauch
2-3 Gewürzgurken	4 EL Röstzwiebel	2 TL Worcestershiresauce
1 EL Senf	Shisokresse	1 Prise Rauchalz
1 Prise schwarzer Pfeffer		

Alle Eier 10 Minuten hart kochen und danach pellen. Anschließend zweierlei Eier mit zweierlei Füllungen vorbereiten.

Dafür eine Hälfte der Eier einfärben, d.h. einen Teil der gepellten Eier in eine Schüssel geben und bis auf einen kleinen Rest mit Rote-Bete-Saft übergießen.

Nach wenigen Minuten die rot gefärbten Eier aus dem Rote-Bete-Saft herausnehmen und mit den übrigen ungefärbten Eiern auf der Arbeitsfläche verteilen. Danach alle Eier halbieren und aus den gefärbten und ungefärbten Eierhälften die Eigelbe entfernen und in eine Schüssel geben. Für die Füllung Frischkäse zu den Eigelben in die Schüssel geben.

Worcestershiresauce hinzufügen und vermengen. Senf dazugeben und mit Salz und Pfeffer glattrühren. Die cremige Masse in zwei Schüsseln aufteilen, um anschließend daraus zwei Füllungen herzustellen.

Für die erste Füllung Gewürzgurken und Schnittlauch hacken. Beides mit Salz und Pfeffer in eine der Schüsseln in die Masse geben und verrühren.

Für die zweite Füllung 2 EL vom übrigen Rote-Bete-Saft zur anderen Masse in die Schüssel geben und vermengen. Meerrettich schälen und ein wenig hineinreiben.

Beide Füllungen in den Spritzbeutel geben. Die erste hellere Füllung in die ungefärbten Eierhälften füllen und die zweite rosafarbene Füllung in die rötlich gefärbten Eierhälften füllen.

Die Eierhälften mit in Scheiben geschnittenen Radieschen, Kresse und geriebenem Meerrettich garnieren.

Die ungefärbten Eierhälften mit gerösteten Zwiebeln, Kresse und etwas Pfeffer garnieren.

Zora Klipp am 06. Oktober 2023