

MADAME MAISCH KOCHT

Pinkpepper-Eier für das Osterbuffet

Mit diesen gefüllten Eiern lässt sich jedes Buffet optisch und geschmacklich bereichern. Rote-Bete-Saft gibt den Eiern die österliche Farbe. Die Füllung zergeht pikant cremig auf der Zunge dank Feta, Senf und Dill.



Zubereitungszeit ca. 90 Minuten

Zutaten für 6 Personen

Pinkpepper-Eier

- * 6 Eier
- * 2 Zwiebeln
- * 2 Knoblauchzehen
- * 1 Daumengroßes Stück Ingwer
- * 500 ml Rote-Bete-Saft
- * 25 g Salz
- * 80 ml Himbeeressig
- * 100 g Babyblattspinat
- * 2-3 EL Senf
- * 80-100 g Feta fettreduziert
- * 1 Hand voll Dill kleingeschnitten
- * Salz, Pfeffer
- * Muskatnuss gemahlen
- * rosa Pfefferbeeren
- * Kresse

Zubereitung

1. Eier hart kochen und in kaltem Wasser auskühlen lassen.
2. Derweil Zwiebeln würfeln. Die Hälfte beiseite stellen für den Spinat. Ingwer und Knoblauch fein häckseln.
3. Ingwer, Knoblauch und die Hälfte der Zwiebeln mit Rote-Bete-Saft, 150 ml Wasser, 25 g Salz und Himbeeressig aufkochen. Etwa 2 Min. köcheln lassen.
4. Eier schälen und in den Sud geben. Mindestens 60 Min. ziehen lassen. Derweil den Blattspinat putzen und beiseite legen.
5. Eier aus dem Sud nehmen, halbieren. Eigelb herausnehmen und zusammen mit Senf, Feta, Dill, Salz und Pfeffer pürieren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Eier damit befüllen.
6. Restliche Zwiebeln in etwas Öl in der Pfanne anschwitzen. Blattspinat dazugeben und zusammensacken lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
7. Blattspinat auf die Teller geben. Eier drauf setzen und mit rosa Pfefferbeeren und Kresse garnieren.

Bon Appétit!