



Eier im Bete-Sud mit geschmorten Artischocken auf Löwenzahn

Bunter und frühlingshafter könnte sich ein Teller mit feinsten Zutaten nicht präsentieren. Leuchtendes Pink, strahlendes Sonnengelb, samtene geschmorte Artischocken und knackiger, leicht bitterer Löwenzahn. Die rosa leuchtenden gepickelten Radieschen schenken Knusper und feine, säuerliche Aromen. Die Vorfreude auf Sommer und Frühling ist garantiert! Saftige Garnelen lassen schon in Richtung Sommer schielen!



Die gefüllten Eier

Die Zutaten für den Bete-Sud in einen Topf geben und aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln, dann leicht abkühlen lassen. Einen Gefrierbeutel in einen Mixbecher einhängen, Ränder überstehen lassen und umstülpen, damit ein Halt gegen Abrutschen besteht. Eigelbe aus den Eihälften pulen und beiseitestellen. Eihälften vorsichtig in die Tüte einfüllen, mit Rote-Bete-Sud auffüllen. Beutel mit einem Zipper gut verschließen. Für zwei Tage in den Kühler stellen, gelegentlich wenden.

Tipp: Gefrierbeutel in ein hohes Gefäß stellen, damit keine Lache im Kühler entsteht, falls die Tüte nicht ganz dicht verschlossen ist.

Für die Eigelbfüllung die Dotter mit einer Gabel fein zerdrücken. Mayonnaise, Crème fraîche, Senf, Kurkuma, Knoblauch, Curry, Zitronensaft und Zitronenabrieb, sowie Salz und Pfeffer in einen Becher geben und mit dem Zauberstab cremig aufmixen. Eigelbe hinzufügen. Gegebenenfalls mit noch etwas Mayonnaise oder Öl geschmeidig machen. Jedoch darauf achten, dass die Füllung nicht zu flüssig

sig wird.

Einen Einwegspritzbeutel mit einer Tülle der Wahl bestücken. Über der Tülle mit einer Klammer oder einem Stückchen Schnur eine Art Verschluss herstellen, damit die Masse nicht herausquellen kann. Masse einfüllen, oben ebenfalls abdrehen, für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Eierhälften aus dem Rote-Bete-Sud nehmen und auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Mit dem Eidotter dekorativ befüllen und erneut für ca. 1 Stunde kühlen.

Tipp: Damit die Eier einen guten Stand haben, eine flache Schale mit mehrfach zerknülltem Backpapier bestücken. Für die Eier kleine Mulden formen.

Die Artischocken und die gepickelten Radieschen

Artischocken putzen und die vom Heu befreiten Böden achteln. Sofort in Zitronenwasser geben, damit sie nicht braun anlaufen. In Salzwasser bis kurz vor al dente garen, abtropfen lassen. Vor dem Anrichten in Olivenöl und Butter goldbraun anschmoren, salzen, pfeffern. Der Gargrad entspricht

dem persönlichen Geschmack. Artischocken bissfest zu verzehren, gefällt einigen Menschen. Ich mag sie lieber etwas darüber, jedoch nicht weich. Es empfiehlt sich, ein wenig zu experimentieren.

Radieschen achteln, wenn möglich die lustig geschwungene Wurzel an einem der Teile dranlassen. Sud aus den angegebenen Zutaten aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Radieschen damit übergießen. Abkühlen lassen und über Nacht im Kühler ziehen lassen. Aus einigen Esslöffeln Sud, sowie etwas Senf und fein geschnittenem Schnittlauch ein Dressing rühren. Radieschen vor dem Servieren darin wenden.

Die Garnelen, der Löwenzahn und die Dekoration

Löwenzahn verlesen. Garnelen in Öl mit Knoblauch und Zitronenschale sanft garen. Sie sollen innen noch sehr saftig sein. Gegen Ende mit Zitronensaft ablöschen, salzen, pfeffern und warm stellen. Aus gefüllten Eiern, geschmorten Artischocken, Radieschen, Garnelen, Salaten und der Deko nach Wahl schöne Teller herrichten.

Zutaten

Für 2 Portionen

Die gefüllten Eier

Menge	Zutat
3 bis 4	gekochte Eier (gepellt, nach Belieben längs oder quer in Hälften)
	Der Sud für die Eier
6 EL	Sherry-Essig
500 ml	Saft von Roter Bete (selbst entsaftet oder z. B. von <i>Demeter</i> oder <i>Bioland</i>)
2 TL	Salz
2 TL	Zucker
1 EL	Senfsaat (leicht angeröstet)
1 TL	schwarze Pfefferkörner
1	Sternanis
8	Pimentbeeren
	Die Eidotter-Füllung
6	Eidotter (hart gekocht)
2 EL	beste Mayonnaise
1 EL	Crème fraîche
2 TL	Dijon-Senf
1 fingergroßes Stück	Kurkuma (frisch gerieben)
1 Zehe	junger Knoblauch (gerieben)
Einige Spritzer	helle Sojasauce
1	Bio-Zitrone (1 Spritzer Saft plus Abrieb)
½ TL	mildes Curry-Pulver
	Salz, weißer Pfeffer

Zutaten

Die Artischocken und die gepickelten Radieschen

Menge	Zutat
2 mittelgroße	Artischocken
1	Bio-Zitrone
	Salz, Zucker
2 EL	Olivenöl
1 EL	braune Butter (ersatzweise Butter)
1 Bund	Radieschen
1 Tasse	Weißweinessig
1 Tasse	Wasser
4 EL	Zucker
1 gute Prise	Salz
2 EL	Senfkörner
2	frische Lorbeerblätter
Einige	Wacholderbeeren (leicht angedrückt)
Einige	Pimentbeeren (grob zerstoßen)
3 bis 4 Zacken	Sternanis
¼ Bund	Schnittlauch
1 TL	Dijonsenf

Die Garnelen, der Löwenzahn und die Dekoration

Menge	Zutat
2 Hand voll	Löwenzahn (gelb, oder grün vom Acker)
4 EL	Dressing (Essig, Öl, Senf, Salz, Honig, Pfeffer)
2 Hand voll (je nach Größe)	Gambas oder Prawns
2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
1	Bio-Zitrone
	Chilisalz, Pfeffer
Außerdem	etwas Kresse der Wahl und Portulak