

## Russische Eier

### Für 2 Personen

|                 |                            |                     |
|-----------------|----------------------------|---------------------|
| 2 Eier          | 1 Rote-Bete                | 2 kleine Kartoffeln |
| 1 Karotte       | 1/4 Sellerieknolle (200 g) | 1 Petersilienwurzel |
| Salz            | 1 Essiggurke               | 60 g Feldsalat      |
| 2 TL Dijon-Senf | 1 EL Apfelessig            | 2 EL Olivenöl       |
| Pfeffer         | 1 TL Kapern                | 1 TL Kapernsaft     |
| 1 Eigelb        | ca. 100 ml Sonnenblumenöl  |                     |

Die Eier hart kochen. Rote-Bete in mit der Schale weich kochen, Kartoffel ebenfalls. Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Gekochte Rote-Bete und Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Essiggurke würfeln. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. 1 TL Senf mit Essig und Olivenöl zu einer Vinaigrette mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Mayonnaise die Kapern fein hacken und mit Kapernsaft, 1 TL Senf und dem Eigelb verrühren. Das Öl ganz langsam unter Rühren zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das gewürfelte Gemüse mit etwas Mayonnaise anmachen. Die Teller mit Feldsalat, mit etwas Vinaigrette beträufeln. In die Mitte das angemachte Gemüse geben. Die Eier schälen, halbieren und mit der Rundung nach oben darauf geben und mit restlicher Mayonnaise überziehen.

Vincent Klink Donnerstag, 14. Februar 2008