

Salat Olivier

Für 4 Personen

500 g Rinderfilet	200 g Steinpilze	3 große Kartoffeln
1 große Möhre	1 große Salzgurke	150 g grüne Erbsen
Mayonnaise	1 Ei	150-200 ml Pflanzenöl
Zitronensaft	Salz und Pfeffer	

Kartoffeln und Möhre schälen und in kleine Würfel schneiden (circa 0.5 – 0.7 cm). Zusammen kochen, bis Kartoffeln und Möhre bissfest sind und dann abkühlen lassen.

Salzgurken ebenfalls würfeln, Erbsen abtropfen lassen und zu den Kartoffeln und der Möhre hinzugeben.

Rinderfilet in maximal 1 cm dicke Scheiben schneiden und kurz von jeder Seite anbraten bis das Fleisch rosa ist.

Anschließend würfeln und unter die restliche Salatmasse mischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Mayonnaise anrühren: Ei in eine Schüssel geben. Unter stetigem Rühren langsam das Pflanzenöl dazugeben bis ein cremig-dicke Mayonnaise entsteht. Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben.

Die fertige Mayonnaise zur Salatmasse geben und kräftig durchmischen. Mindestens eine Stunde ziehen lassen. Fertig!

Eine einfache und günstige Alternative: Statt Rinderfilet kann man auch Wurst oder Hähnchenbrust verwenden, außerdem fertige Mayonnaise aus dem Supermarkt.

Christian Henze am 13. Dezember 2019