

Trio-Salat von Eiern, Thunfisch und Shrimps

Für 4 Personen

Für den Eier – Salat:

4 Eier, hart gekocht	1/2 Bund Schnittlauch	2 EL Mayonnaise
1 EL Joghurt	1 Spritzer Tabasco	Salz, Pfeffer

Für den Thunfisch Salat:

200 g Thunfisch in Öl	1 Stange Stangensellerie	10 Blatt Basilikum
4 EL Mayonnaise	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Tabasco

Für den Shrimps Salat:

5 EL Mayonnaise	2 EL Naturjoghurt, fettarm	3 EL Sauerrahm
3 EL Ketchup	1 TL Meerrettich, gerieben	1 Spritzer Cognac
1/2 Zitrone, ausgepresst	1 TL Zucker	1 Spritzer Worcester-Soße
1 Spritzer Tabasco	Salz	200 g Grönlandshrimps

zusätzlich:

einige Blätter Kopfsalat	1 rote Zwiebel	1 Bund Kerbel
--------------------------	----------------	---------------

Für den Eiersalat die hartgekochten Eier schälen und mit einem Messer fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Mayonnaise mit Joghurt, Tabasco und dem Schnittlauch vermengen, die Eier zugeben und verrühren. Mit einer Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Für den Thunfischsalat den Thunfisch in einem Sieb gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Stangensellerie schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Basilikumblätter fein schneiden. Sellerie und Mayonnaise zum Thunfisch geben, den geschnittenen Basilikum unterheben und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Für den Shrimpsalat Mayonnaise, Joghurt, Sauerrahm, Ketchup, Meerrettich, Cognac, Zitronensaft, Zucker, Worcester-Soße und Tabasco gut vermischen. Mit einer Prise Salz abschmecken. Die Shrimps abtropfen lassen, etwas trockentupfen und danach grob hacken. Die Cocktailsoße mit den Shrimps vermengen und nochmals mit etwas Salz abschmecken. Die Salatblätter waschen, abtropfen lassen und zum Anrichten sternförmig auf Tellern auslegen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die drei Salat auf den Salatblättern anrichten (das geht ganz gut mit einem Eisportionierer). Mit den Zwiebelringen und etwas Kerbel ausgarnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 22. Juni 2009