

Eier-Salat

Für zwei Personen

Für die Eier:

4 Eier

Für das Gemüse:

2 Karotten

1 Sellerie-Knolle

1 Avocado

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

200 g griech. Joghurt

1 Limette

50 g Cashewkerne

1 Bund Koriander

2 TL Mumbai-Curry Gewürz

Olivenöl

Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Koriander

1 EL essbare Blütenblätter

Piment-d'Espelette

Salz

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und Eier 5 $\frac{1}{2}$ Minuten kochen.

Für das Gemüse:

Karotten und Sellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und zusammen mit Karotte und Sellerie in Olivenöl sanft anschwitzen. Mumbai-Curry hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Gemüse zwischendurch umrühren. Gemüse von der Kochstelle nehmen, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Koriander abrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Anschließend in eine Schale umfüllen und ebenfalls abkühlen lassen.

Griechischen Joghurt zusammen mit dem Gemüse und Koriander in eine große Schüssel geben.

Cashewkerne im Mörser grob zerkleinern und ebenfalls hinzu geben.

Limette andrücken und den Abrieb und Saft über die Masse verteilen. Alles gut miteinander vermengen und mit Salz abschmecken.

Grundmasse etwa 5 Minuten stehen lassen und anschließend in einen Servierteller geben.

Avocado aufschneiden, entkernen und mit dem Löffel in mundgerechte, grobe Stücke schneiden.

Mit etwas Salz und Olivenöl beträufeln und auf dem Salat verteilen.

Eier pellen und mit der Hand aufbrechen, sodass das Eigelb über den Salat zerläuft.

Für die Garnitur:

Eiersalat mit Koriander und Blütenblättern dekorieren. Mit Piment d'Espelette und Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Lohse am 10. August 2018