

Eier-Salat mal anders

Für 4 Portionen

200 g Feldsalat	8 Bio-Eier	2 Zitronen
200 g Kochschinken	25 ml Rapskernöl	1 EL Senf
Cayenne, Salz		

Für die Mayonnaise:

2 Eigelb	1 Bio-Ei	1 EL Senf
100 ml Rapskernöl	100 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch

8 Eier (2 Eier pro Person) 7 Minuten in einem Topf mit Wasser auf dem Herd kochen lassen. Das Wasser abgießen und die Eier mit kaltem Wasser abschrecken. Eier vorsichtig schälen, mit einem Messer halbieren und die Eigelbe mit einem Teelöffel herausheben.

Eigelbe klein hacken und in eine Schüssel füllen. Den Kochschinken fein würfeln, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und beides zusammen mit einem großen Löffel Senf zu den gehackten Eigelben in die Schüssel geben.

Das Ganze vorsichtig vermengen und mit einer Prise Salz abschmecken.

Das verbliebene rohe Ei zusammen mit zwei Eigelben, einem großen Esslöffel Senf, einer Prise Salz sowie den beiden Ölen in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab bei voller Geschwindigkeit langsam von unten nach oben zu einer cremigen Mayonnaise aufmixen. Anschließend mit Salz, Saft und Abrieb einer Zitrone und einer Prise Cayenne abschmecken.

Den Feldsalat putzen, waschen, gut trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Alternativ geht auch ein Kopfsalat. Den Salat mit einigen Spritzern Zitronensaft, einer Prise Salz und einem kleinen Schuss Rapskernöl marinieren. Salat flach auf vier Tellern verteilen, je vier Kleckse Mayonnaise darauf verteilen und je ein halbiertes Ei, mit der Schnittfläche nach oben, darauf setzen. In jede der Vertiefungen, in der das Eigelb war, einen weiteren Klecks Mayonnaise geben und die 'Eigelb-Schinken-Füllung' als kleine Nocken darauf anrichten.

Alexander Herrmann am 14. April 2022