

## Eier-Salat auf indische Art

### Für 2 Portionen

4 Eier (M)	2 Möhren	1 Knollensellerie
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	Olivenöl
2 TL Mumbai-Curry	1 Bund Koriander	50 g Cashewkerne
1 Bio-Limette	200 g griech. Joghurt	Salz
1 Avocado	essbare Blütenblätter	Piment d'Espelette

Die Eier 5 1/2 Minuten kochen. Herausnehmen und abschrecken.

Die Möhren putzen, schalen und in kleine Würfel schneiden. Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, ebenfalls in Würfel schneiden und mit Möhren und Sellerie in etwas Olivenöl etwa 4 Minuten andünsten. Die Gewürzmischung hinzufügen und untermischen. Das Gemüse in eine große Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Den Koriander waschen und trocken schleudern, die Blätter abzupfen und grob hacken. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett duftend anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen.

Den Joghurt und den Koriander unter das Gemüse mischen. Die Cashewkerne im Blitzhacker grob zerkleinern und unterrühren. Den Salat mit Salz, Limettensaft und -schale abschmecken und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Den Salat auf Teller verteilen. Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Die Avocadohälften schälen und das Fruchtfleisch in mundgerechte, grobe Stücke schneiden. Mit etwas Salz und Olivenöl beträufeln und auf dem Salat verteilen.

Die Eier pellen und mit der Hand aufbrechen, sodass das Eigelb über dem Salat zerläuft. Den Eiersalat mit Koriander- und Blütenblättern garnieren und mit Piment d'Espelette und Salz bestreut servieren.

Christian Lohse am 30. Oktober 2023