

Russischer Eier-Salat

Für 4-6 Personen

7 sehr frische Eier (Kl. M)	400 g gekochte Pellkartoffeln	50 g TK-Erbsen
200 ml Öl	Salz	2-3 El Zitronensaft
1 Tl scharfer Senf	3-4 El Sahnejoghurt	2-4 El Wodka
5 Radieschen	1/2 Apfel	2 El Olivenöl
Pfeffer	1/2 Beet Gartenkresse	

6 Eier in kochendem Salzwasser 8 Minuten garen, abschrecken und pellen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Erbsen auftauen lassen.

Für die Mayonnaise Öl, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Tl Salz, 2-3 El Zitronensaft und Senf in ein hohes Gefäß geben. Schneidstab hineinstellen und ohne ihn zu bewegen so lange laufen lassen, bis die Zutaten cremig-dicklich werden. Dann den Schneidstab langsam auf- und abziehen, bis alles dicklich-cremig geworden ist. Joghurt untermischen. Mit Wodka abschmecken.

Kartoffelscheiben auf eine Platte geben. Radieschen putzen, Apfel halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. Radieschen und Apfel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Beides zusammen mit den Erbsen über den Kartoffeln verteilen. Mit der Mayonnaise und etwas Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer würzen.

Eier pellen und längs halbieren. Auf den Salat geben. Kresse vom Beet schneiden. Den Salat mit der Kresse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 16. 04. 2011