

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Russischer Eiersalat

(Sendung 16.04.2011)

Zutaten

- 7 sehr frische Eier (Kl. M)
- 400 g gekochte Pellkartoffeln (vom Vortag)
- 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
- ½ Apfel
- 2 El Olivenöl
- Pfeffer
- ½ Beet Gartenkresse

Zubereitung

1. 6 Eier in kochendem Salzwasser 8 Minuten garen, abschrecken und pellen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Erbsen auftauen lassen.
2. Für die Mayonnaise Öl, 1 Ei, ½ 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.
3. Kartoffelscheiben auf eine Platte geben. Radieschen putzen, Apfel halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. 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.
4. Eier pellen und längs halbieren. Auf den Salat geben. Kresse vom Beet schneiden. Den Salat mit der Kresse bestreut servieren.

Für 4-6 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten