

Eiersalat



Zutaten

8 Eier, 100 ml Sonnenblumenöl, 1 TL Senf, 125 g Joghurt, je ½ TL - Curry, Curcuma, Cayenne Pfeffer, Salz, grob gemahlener Pfeffer, Zucker, 1 TL Zitronensaft

Zubereitung

6 Eier hart kochen, abkühlen lassen, und vierteln.

Für die Soße: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

In einen Mixbecher das Eigelb von zwei rohen Eiern, 1 TL Senf, je eine Messerspitze - Curry, Curcuma, Cayenne oder Paprikapulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker - dazugeben. Nun wie bei der Zubereitung einer Mayonnaise den Mixer mit hoher Umdrehung ansetzen, das Öl zuerst tropfenweise danach in dünnem Strahl dazugeben bis nach 1-2 Minuten daraus eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Mit etwas Zitronensaft abschmecken. Nun den Joghurt dazugeben und mit einem Löffel alles gut mischen. Die Soße über die geviertelten und angerichteten hartgekochten Eier gießen und in den Kühlschrank stellen. Das Gericht wird kalt serviert.

Anrichten:

Sie nehmen eine große runde Platte oder einen Pizzateller, legen außen einen Kranz aus Chicoreeblätter. In der Mitte werden Salatblätter vom Kopfsalat und/oder Feldsalat, mit Erbsen, Paprikastreifen, Radieschen und kleinen Zwiebelringen angerichtet. Darauf legen Sie die geviertelten Eier und übergießen sie anschließend mit der gut gekühlten Eisoße.