

Russischer Salat



Zutaten für 8-10 Portionen:

- 1 kg festkochende Kartoffeln,
- 200 g grüne Bohnen
- 200 g Karotten
- 200 g TK Erbsen
- 200 g gekochter Randen (rote Beete)
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 1 Zitronensaft
- 3 Eigelbe von ganz frischen Eiern
- 1 EL Senf
- 1dl Sherryessig oder Weinessig
- 4 dl kaltgepresstes Olivenöl
(in Russland wird Sonnenblumenöl verwendet)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die ungeschälten Kartoffeln garen.

Inzwischen die Bohnen putzen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden, die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden und beides zusammen im Salzwasser etwa 10 Minuten garen, dann eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Erbsen in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen, wiederum eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel von etwa 1 cm Kantenlänge schneiden.

Den Randen schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Alles Gemüse in eine Schüssel füllen, salzen, pfeffern und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Das Eigelb, den Senf mit etwas Salz, Pfeffer und dem Essig verrühren.

Das Olivenöl in dünnem Strahl einfließen lassen und dabei mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät kräftig schlagen bis eine cremige Sauce entstanden ist.

Diese gründlich unter den Salat mischen und etwa 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.