

## Russischer Eiersalat

### Zutaten (für 4-6 Personen):

- 7 sehr frische (Kl. M) Eier
- 400 g gekochte Pellkartoffeln
- 50 g Tiefkühl-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 (vom Vortag) pellen und in Scheiben schneiden. Erbsen auftauen lassen.

Für die Mayonnaise Öl, 1 Ei, 1/2 TL Salz, 2-3 EL Zitronensaft und Senf in ein hohes Gefäß geben. Einen Schneidstab hineinstellen und - ohne ihn zu bewegen - so lange laufen lassen, bis die Zutaten cremig-dicklich werden. Dann den Schneidstab langsam auf- und abziehen. Joghurt untermischen und mit Wodka abschmecken.

Die Kartoffelscheiben auf eine Platte geben. Die Radieschen putzen, den 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. Die Eier pellen, längs halbieren und auf den Salat legen. Die Kresse vom Beet schneiden. Den Salat mit der Kresse bestreut servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 22.09.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)