

Eiersalat mit Bratkartoffeln, Gemüse und Lammlachs

Zutaten für Kartoffeln und Eiersalat (für 4 Personen):

- 10 Bamberger Hörnchen
- alternativ: Drillinge
- 8 Eier
- 0,5 Birne
- 1 EL Granatapfelextrakt
- 0,5 TL Chiliöl
- 1 EL Sojasoße
- 2 Eigelb
- Pflanzenöl
- Salz
- Butter

Kartoffeln waschen und mit Schale 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. 8 Minuten vor Garende die Eier dazugeben und mitkochen.

Für die Mayonnaise die Birne klein würfeln und in ein schmales, hohes Gefäß geben. Granatapfelextrakt, Chiliöl, Sojasoße und Eigelb hinzufügen. Mit einem Pürierstab glatt mixen, dann Pflanzenöl in einem dünnen Strahl dazugeben, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz abschmecken.

Die Eier pellen und klein schneiden und mit der Mayonnaise vermengen.

Die ausgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Butter goldbraun braten.

Zutaten für das Fleisch:

- 400 g Lammlachs
- Salz
- 2 Zehen Knoblauch
- Öl

Lammlachse salzen und von allen Seiten mit dem zerdrückten Knoblauch scharf in einer Pfanne anbraten. Das Lamm aus der Pfanne nehmen, ruhen und auskühlen lassen. Dann wieder in die heiße Pfanne geben, erneut anbraten und wieder ruhen lassen. Je nach Dicke diesen Vorgang insgesamt 3 bis 5 Mal wiederholen.

Zutaten für das Gemüse:

- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 kleine Gurke
- 2 Tomaten
- 0,5 rote Paprika
- 12 kernlose Trauben
- Pflanzenöl
- 1 lange, dünne Aubergine
- 1 Handvoll Walnusskerne
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Granatapfelextrakt

Das Gemüse putzen und würfen, die Trauben in Scheiben schneiden. Alles in eine große Salatschüssel geben. Zwiebel und

Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln. Beides in Pflanzenöl anbraten.

Aubergine in Scheiben schneiden und mit den Walnüssen in die Pfanne geben. Ahornsirup und Granatapfelextrakt dazugeben und alles schön anschwitzen. Vom Herd nehmen, wenn alles leicht karamellisiert ist, und auskühlen lassen.

Anrichten:

· 50 g Vogelmiere oder Feldsalat

Eiersalat auf Teller verteilen. Lammlachs in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüse und den Bratkartoffeln darauf anrichten. Mit Vogelmiere oder Feldsalat garnieren.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 10.03.2023

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen