

Typ: Salat

Quelle: meine Familie und ich, 5/90

Bemerkungen: Hartgekochte Eier dürfen nicht ewig kochen, sondern sollen ein wenig cremigen Schmelz im Eigelb bewahren: Zwölf Minuten genügen bei kühl-schränkkalten Eiern.

Zutaten:

Rezept: EIERSALAT MIT FRÜHLINGSZWIEBELN
Für 4 Personen

6 frische Hühnereier, Salz, 4 Frühlingszwiebeln mit ihrem Grün, 6 Radieschen

FÜR DIE MARINADE: 2 EL Balsamico-Essig, Saft von ½ Limette, 2 TL Sojasauce, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 3 EL Kernöl, frischer Koriander oder Dill

1. Eier anstechen, in Salzwasser hart kochen, kalt abschrecken und pellen.
2. Frühlingszwiebeln mit ihrem Grün in Ringe schneiden, Radieschen mit dem Gemüsehobel in Streifen.
3. Für die Sauce die angegebenen Zutaten miteinander verrühren.
4. Eier in Würfel schneiden. Mit der Sauce umwenden, kleingeschnittene Kräuter untermischen.

EIERSALAT MIT INGWER UND SCHNITTLAUCH
Für 4 Personen

5 Eier, Salz

FÜR DIE MAYONNAISE: 1 ganzes Ei, 100 mL geschmacksneutrales Pflanzenöl (Maiskeim-, Erdnuß- oder Sonnenblumenöl), Salz, Saft von ½ Limette, 1 Messerspitze Cayennepfeffer, 1 Bund Schnittlauch, 1 Knoblauchzehe, 1 ebensogroßes Stück frischer Ingwer

1. Eier anstechen, in Salzwasser hart kochen, abschrecken.
2. Für die Mayonnaise das Ei trennen, das Eiweiß kalt stellen. Eigelb dickschaumig schlagen, dann nach und nach das Öl dazugießen und einschlagen. Mit Salz, Limettensaft und Cayenne würzen.
3. Schnittlauch in Röllchen schneiden, den Knoblauch durchpressen, Ingwer fein würfeln oder reiben. In die Mayonnaise mischen.
4. Das kaltgestellte Eiweiß schaumig schlagen und unter die Mayonnaise ziehen, die dadurch sehr viel leichter wird. Eier würfeln und alles vermischen.

EIERSALAT MIT OLIVEN UND KNOBLAUCH
Für 4 Personen

6 Eier, Salz, 12 schwarze Oliven, 1 festfleischige Tomate, 1 kleine Handvoll frisches Basilikum

FÜR DIE SAUCE: 1 TL Sojasauce, 2 EL kräftiger Rotweinessig, 3 größere Knoblauchzehen, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Salz, 3-4 EL Olivenöl

1. Die Eier anstechen und in gesalzenem Wasser hart kochen. Kalt abschrecken und pellen.
2. Oliven klein schneiden -rund um den Kern kleine Halbmonde abschneiden.

3. Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Basilikumblätter abzupfen.
4. Für die Sauce Sojasauce mit dem Rotweinessig vermischen, die Knoblauchzehen hineinpressen, pfeffern, salzen und alles verrühren. Nach und nach das Olivenöl hineinschlagen.
5. Eier würfeln. Basilikum in Streifen schneiden und mitsamt der vorbereiteten Sauce zu den Eiern geben. Vermischen und unverzüglich servieren.

EIERSALAT MIT SENF UND SCHALOTTEN

Für 4 Personen

6 Eier, Salz

FÜR DIE SAUCE: 4 kleine oder 2 größere Schalotten, 1 EL Rotisseur-Senf, 1 EL geriebener Meerrettich (frisch oder nature aus dem Glas), 2-3 Zweiglein Estragon, 2 EL Estragonessig, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL Pflanzenöl

1. Die Eier anstechen und in gesalzenem Wasser hart kochen. Abschrecken und pellen.
2. Für die Sauce die Schalotten klein schneiden. Mit Senf, Meerrettich, dem gehackten Estragon, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Dann erst das Öl einrühren.
3. Eier würfeln und mit der Sauce umwenden

EIERSALAT MIT CHILI UND KORIANDER

Für 4 Personen

6 Eier, Salz, 1 dickes Bund Schnittlauch

FÜR DIE SAUCE: 1-2 Chilischoten, 5 bis 6 Stengel grüner Koriander, 2 Knoblauchzehen, Saft von 1 Zitrone, 1 EL Sojasauce, 1 EL Fisch-Sauce, 2 EL geschmacksneutrales Öl, 1 EL Sesamöl, eventuell etwas Salz

1. Die Eier anstechen und in gesalzenem Wasser hart kochen. Kalt abschrecken und pellen.
2. Für die Sauce die Chilischoten winzig würfeln. Korianderblätter kleinzupfen. Knoblauch durch die Presse drücken. Alles mit Zitronensaft, Sojasauce, der Fischsauce und den beiden Ölsorten verrühren.
3. Die Eier würfeln. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alles miteinander mischen und noch einmal abschmecken.

EIERSALAT MIT ROSA PFEFFER UND KAPERN

Für 4 Personen

6 Eier, Salz

FÜR DIE SAUCE: 2 TL rosa Pfeffer (aus dem Glas), 2 TL Kapern (vorzugsweise die kleinen Nonpareilles), 4-6 Blättchen Liebstöckel (Maggikraut), 3 EL Essig, Salz, 2-3 EL Walnußöl

1. Die Eier anstechen und in gesalzenem Wasser hart kochen. Kalt abschrecken und pellen.
2. Für die Sauce die Pfefferkörner mit etwas von ihrer Flüssigkeit aus dem Glas nehmen, ebenso mit den Kapern verfahren. Haben Sie nur große Kapern, diese klein schneiden.
3. Liebstöckel in schmale Streifen schneiden. Alles mit Essig, Salz und Öl verrühren
4. Die Eier würfeln, mit der Sauce anmachen.