



Festtagssalat

Die Pellkartoffeln schälen und würfeln. Die Äpfel schälen und ebenfalls würfeln. Von 3 der 7 Eier die Eigelbe herauslösen und zur Seite stellen. 4 hart gekochte Eier und die übrigen 3 hart gekochten Eiweiße hacken.

Kartoffeln, Äpfel, Eier, Möhren mit den Gewürzgurkenwürfeln, den in Scheiben geschnittenen Champignons, den gekochten Erbsen und Bohnen, eingelegten Perlzwiebeln und der gehackten Zwiebel vermischen. Den Räucherbauch würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl ausbraten und zum Salat geben.

Den Salat mit Salz, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Senf, etwas Olivenöl, 2 - 3 EL Weinessig und ein wenig Gurkenflüssigkeit abschmecken.

Für die Remoulade die Eigelbe mit Olivenöl, Zitronensaft und Zucker mit einem Pürierstab pürieren, bis das Öl emulgiert und eine glatte Creme entstanden ist. Nun Creme fraîche, Senf, Salz und Pfeffer hinzufügen und erneut mixen.

Die Remoulade über den Salat geben und gründlich durchmischen, nochmals kosten und evtl. nachwürzen. Den Salat in eine Schüssel füllen und nach Geschmack mit Paprika, Radieschen, Cocktailtomaten oder Petersilie verzieren.

Der Salat heißt nicht umsonst Festtagssalat. Da er von Tag zu Tag besser schmeckt (er hält locker 4 - 5 Tage im Kühlschrank, wenn er nicht schon vorher verputzt wird), kann man ihn gut einen Tag vorher zubereiten und hat dann am Festtag weniger zu tun. Außerdem passt er sowohl zu gebratenem Fleisch als auch zu Fisch.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde

Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad simpel



Zutaten für 12 Portionen:

225 g	Champignons, marinierte aus dem Glas
10 m.-große	Pellkartoffel(n)
4	Äpfel, säuerliche
2 ½ Tasse/n	Gewürzgurke(n), gewürfelt
7	Ei(er), hart gekocht
1 ½ Tasse/n	Erbsen
1 ½ Tasse/n	Möhre(n), gekochte, in Scheiben oder Würfel geschnitten
1 ½ Tasse/n	Bohnen, grüne, gekocht
½ Tasse	Zwiebel(n) (Perlzwiebeln)
½ Tasse	Zwiebel(n), fein gehackt
	Olivenöl
	Essig (Weinessig)
	Salz und Pfeffer
	Senf
	Gurkenflüssigkeit
150 g	Räucherbauch, in Würfel geschnitten

Außerdem: (für die Remoulade)

6 EL	Olivenöl
3 EL	Zitronensaft
1 TL	Zucker
100 g	Crème fraîche
1 EL	Senf
	Salz und Pfeffer

Für die Garnitur:

evtl. Paprikaschote(n) oder Radieschen oder Petersilie

Rezept von: saturnia