Russischer Salat mit Ei

In den 70er und 80er Jahren des letzten Jahrhunderts wurde der Russische Salat in vielen Beizen und "Imbiss-Ecken" von Warenhäusern angeboten. Meist mit Gemüse aus der Dose, mit üppig Mayonnaise vermischt und Ei garniert.
Als "Salade Russe" hatte er im 19. und dem angehenden 20. Jahrundert einen festen Platz in der gehobenen französischen Küche.

Zeitgemäss mit frischem Gemüse zubereitet und nur mit zurückhaltender Zugabe von Mayonnaise, dafür mit Sauerahm ergänzt, ist der Russische Salat ein wohlschmeckendes und nicht allzu üppiges Sommergericht.

Kartoffel, Bohnen und Rüebli gehören in einen russischen Salat, Erbsen und Sellerie sind eine gute Ergänzung, aber auch Rüben, Kohlrabi oder ganz kurz gedämpfte Zucchini passen gut dazu.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Gemüse (Bohnen, Erbsen, Sellerie, Rüebli)
200g	Kartoffeln festkochend
3El	weisser Balsamcio
1El	Mayonnaise
2El	Sauerrahm
1Tl	Dijon-Senf
1El	Sonnenblumenöl
1El	frischer Dill, gehackt
2	hartgekochte Eier
	mildes Paprika
	Kräutersalz, Pfeffer
5	Blätter Mini-Lattich

Zubereitung

Sellerie, Rüebli und Kartoffel schälen und zu knapp 1cm grossen Würfeln schneiden. Bohnen zu knapp 1cm langen Stücken schneiden.

Gemüse und Kartoffel einzeln zugedeckt im Dampfsieb garen bis sie nur noch leicht knackig sind (Bohnen und Rüebli können gemeinsam gedämpft werden). Jeweils leicht mit Kräutersalz würzen. Erbsen nur ca. 2 Minuten dämpfen.

Gedämpftes Gemüse in eine Schüssel geben und mit 2El Balsamico übergiessen, vermischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce Sauerrahm, Mayonnaise, Sonnenblumenöl, Senf, 1El Balsamico und Dill vermischen, mit Pfeffer und Kräutersalz abschmecken. 2El der Sauce beiseite stellen, den Rest mit dem Gemüse vermischen.

Kiele von den Lattichblättern herauschneiden und die Blätter auf einem Teller zu einem Kranz anrichten. Russischer Salat daraufgeben. 1 hartgekochtes Ei halbieren und auf den Salat legen, mit dem Rest der Sauce übergiessen und mit Paprika bestäuben.