



Rettichsalat mit Senf, Ei, Mais und Essiggurke

Es sind Senföle, die dem Rettich eine dezente Schärfe verleihen, je jünger er ist, desto milder ist er im Geschmack. Auch Salz mildert seine Schärfe. Zu Scheiben gehoblt bleibt er schön knackig, auch wenn er länger in der Sauce liegt. Milder Senf ergänzt seinen Geschmack sehr gut. Maiskörner geben eine süssliche Note hinzu und Essiggurken eine leichte Säure. Zusammen mit Ei und Sauerrahm wird der Salat auch schön geschmeidig. Mit einem guten Stück Brot (und einem Bier) dazu, passt der Rettichsalat auch als Hauptspeise.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Rettich
2	Essiggurken, ca. 80g
80g	Mais aus der Dose
80g	Essiggurke
1	grosses Ei, hartgekocht
4El	Sonnenblumenöl
3El	Kräuteressig
2Tl	milder Senf
50g	Sauerrahm
1	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Sonnenblumenöl, Essig, Senf und Sauerrahm miteinander verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Essigurken und Ei klein würfeln. Zusammen mit dem Mais mit der Sauce vermischen.

Rettich längs halbieren und zu dünnen Scheiben hobeln, mit der Sauce vermischen und

mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Rettichsalat anrichten und mit Nüsslisalat garnieren.





