

Insalata Russa Russischer Salat

Ein eher verpöntes Gericht, das seit Jahrzehnten beim Metzger fertig gekauft werden kann.
Eine Köstlichkeit, wenn es zuhause frisch zubereitet wird.

Zutaten für 4 Personen

- 500 g** (Gesamtmenge) gemischtes Gemüse, vorzugsweise Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Zucchini, Stangensellerie.
- Jedes Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden (ausgenommen Erbsen!). Dann jedes Gemüse separat im Dampfkorb auf den Punkt garen, auf einen Teller geben, salzen und sorgfältig drehen. Wenn das Gemüse ausgekühlt ist, in eine weite Schüssel geben und sorgfältig mit der Mayonnaise mischen. Fertig!
- Mayonnaise**
Vielleicht haben Sie Ihr eigenes Rezept. Sonst probieren Sie es so (Zutaten müssen unbedingt Zimmertemperatur haben):
- 1** Eigelb
60 g Olivenöl (oder Olivenöl und etwas Erdnussöl gemischt)
mit einem Schwingbesen das Öl tropfenweise zum Eigelb geben und ununterbrochen umrühren.
- Abschmecken mit
2 EL Naturejoghurt, Salz, Pfeffer, wenig Senf und einigen Tropfen Zitronensaft.
- Dekorieren mit Resten von Spargeln, Artischocken, hartgekochten Eiern, Sardellenfilets. Oder was immer sich im Kühlschrank findet.



VERONICAS TIPP

Russischer Salat wird in vielen Ländern zubereitet. Oft enthält er Wurst. Probieren Sie es ohne Wurst, um die delikaten Aromen der Gemüse nicht zu übertönen. Wenn Sie Lust auf Wurst haben, so können Sie diese auch separat dazu servieren.

Ein köstliches Gericht, das Frühlingsstimmung auf den Teller zaubert, wenn die Tomaten noch nicht reif sind!