



## RUSSISCHER SALAT



Für 6 Personen

### ZUTATEN

400 g festkochende Kartoffeln  
350 g Karotten  
350 g Knollensellerie  
250 ml kräftige Gemüsebrühe  
150 g rohe Rote Bete  
4 Eier  
200 g gepalzte Erbsen (oder TK)  
2 Schalotten  
2 Sardellen  
200 ml Sonnenblumenöl  
1 sehr frisches Ei  
1 geh. TL scharfer Senf  
1 TL Worcester-Sauce  
1 EL Zitronensaft  
etwas Schalenabrieb einer Bio-Zitrone  
Salz  
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer  
ca. 2 EL Essig  
frisch geriebene Muskatnuss

Keine Feier in Russland ohne den Salade Olivier – oder Oliviersalat, wie er dort genannt wird. Bei uns kennt man ihn unter dem Namen Russischer Salat und es gibt ihn in vielen Abwandlungen und Versionen. Er passt auf jeden Fall wunderbar zu sommerlichen Grillgerichten.

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie und Rote Bete schälen, in 2 x 2 cm Würfel schneiden. Gemüsewürfel bis auf die Rote Bete auf ein Backblech legen, Gemüsebrühe darüber gießen. Da die Rote Bete leicht „ausblutet“, diese in einen kleinen ungelochten Garbehälter geben.

Backblech auf Einschubhöhe 2 und die Rote Bete auf 3 setzen. Eier mit aufs Backblech legen. Bei Dampfgarstufe 100 °C, 10 Minuten garen, Erbsen dazugeben und noch weitere 5–10 Minuten garen. Kartoffeln und das Gemüse sollte nicht zu weich werden.

Für die Salatcreme Schalotten schälen, Sardellen wässern und beides sehr fein hacken. Sonnenblumenöl, Ei, Senf, Worcester-Sauce und Zitronensaft in einen Rührbecher geben. Pürierstab auf den Boden des Bechers setzen und anschalten, dabei den Pürierstab noch nicht bewegen. Erst wenn die Masse am Becherboden anfängt zu emulgieren,



## RUSSISCHER SALAT

je 2 EL fein gehackte  
Blatt Petersilie und  
Schnittlauchröllchen

Stab durch die Masse nach oben ziehen und so lange mixen, bis eine homogene, feinporige Mayonnaise entstanden ist. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse und Eier aus dem Ofen nehmen. Eier in kaltem Wasser abschrecken, schälen und achteln. Gemüsewürfel und Rote Bete in eine große Salatschüssel geben und mit Schalottenwürfel, Sardellen und Mayonnaise vermengen. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Eier auf dem Salat verteilen und mit Kräutern bestreuen.

**Tipp:**

Wer möchte, kann noch 2 klein gehackte Essiggurken und 1 EL Kapern unter den Salat heben.