

Curry-Eiersalat, Pumpernickel-Erde, Blumenkohl

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft	1 Ei	1 EL Senf
100 ml Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Eiersalat:

2-3 Eier	50 g griech. Joghurt	25 g Mayonnaise, s.o.
$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	$\frac{1}{2}$ TL Pul Biber	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel
1 TL mildes Currypulver	5 g frischer Estragon	Salz, Pfeffer

Für den Blumenkohl:

$\frac{1}{4}$ Blumenkohl	1 Zwiebel	2 TL mildes Currypulver
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Pumpernickel-Erde:

100 g Pumpernickel	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
--------------------	------------	---------------

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb

Für die Mayonnaise:

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Ei, Senf und Pflanzenöl in ein hohes schmales Gefäß geben. Einen Stabmixer bis zum Gefäßboden einsetzen und starten. Langsam nach oben ziehen, sodass eine Emulsion entsteht. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Eiersalat:

Eier in einem Topf mit kochendem Wasser für ca. 10 Minuten hart kochen. Dann abschrecken und abkühlen lassen. Wenn sie kalt sind, pellen und hacken.

Die zuvor hergestellte Mayonnaise (s.o.) mit dem griechischen Joghurt, Chiliflocken, Pul Biber, Kreuzkümmel und Currypulver in einer kleinen Schüssel vermischen. Estragon fein hacken und ebenfalls dazu geben.

Marinade mit den gehackten Eiern vermengen und den Eiersalat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Blumenkohl:

Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Zwiebel abziehen und in kleine Streifen schneiden. Blumenkohl, Zwiebelspalten, Currypulver, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Alles für 15 Minuten im Ofen rösten, bis die Röschen goldbraun sind und noch etwas bissfest sind.

Für die Pumpernickel-Erde:

Pumpernickel fein hacken oder in einem Mixer zerkleinern. In einer Pfanne anrösten, bis eine krümelige, knusprige Masse entsteht. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Charlotte Dörfler am 02. April 2024