

Rauchiger Eiersalat mit Chilisauce

Lecker



ZUBEREITUNG

In einem mittelgroßen Topf Wasser zum Kochen bringen und darin die Eier 7 Minuten kochen, herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Eier pellen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerquetschen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und in die Schüssel geben. Ein wenig davon als Dekoration beiseitestellen. Die Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und auspressen. Den Abrieb und die Hälfte des Zitronensafts zu den Eiern geben. Jeweils 6 Cornichons und Perlzwiebeln fein hacken und mit Mayonnaise und Senf unterrühren. Nun den Eiersalat mit Salz, schwarzem Pfeffer und Rauchpaprikapulver abschmecken, alles gut vermengen und durchziehen lassen.

Für die Chilisauce Ingwer schälen und in eine kleine Schüssel reiben. Alle weiteren Zutaten für die Sauce in die Schüssel geben und glatt verrühren. Zum Servieren nun den Eiersalat in eine Servierschüssel füllen oder auf einem Brett verteilen, mit den restlichen Cornichons, Perlzwiebeln und Schnittlauch dekorieren, hier und da mit etwas Rauchpaprikapulver bestäuben und die Chilisauce darüber träufeln.

ZUTATEN

Für den Eiersalat:

- 8 Eier
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bio-Zitrone
- 120 g Mayonnaise
- 1 EL Dijonsenf
- 6 + 4 Cornichons
- 6 + 4 Perlzwiebeln
- 1 TL Rauchpaprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Für die Chilisauce:

- 1 EL Gochujangpaste (koreanische Chilipaste aus dem Asiamarkt)
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- 1 TL Essig, zum Beispiel schwarzer, chinesischer Essig
- 2 TL Ahornsirup
- 1 EL Sojasauce
- 2 cm Ingwer, daumendick

UTENSILIEN

Mittelgroßer Topf, Abseihlöffel, mittelgroße Schüssel, Schneidebrett, Messer, kleine Schüssel, Feinreibe