

Insalata russa: Kartoffel-Karotten-Salat mit selbstgemachter Mayo

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für den Salat

300 g Kartoffeln
3 mittelgroße Möhren
3 Eier
1 Glas Mixed Pickles (eingelegtes Gemüse z.B. mit Gurken und Paprika)
100 g Thunfisch (aus der Dose)
100 g TK-Erbsen
Salz

Für die Mayonnaise

2 Eigelb
1/2 Zitrone
250 ml Olivenöl
2 Anchovis
1 Esslöffel Thunfisch (aus der Dose)
1 Prise(n) Salz

Ein echter Kosmopolit, erfunden von einem Franzosen im russischen Zarenreich und heute ein beliebter Vorspeisensalat in der italienischen Küche. Karotten, Kartoffeln, Thunfisch und eine selbstgemachte Mayonnaise - ein Muss auf jeder Familienfeier.

- 1 -

Für den Salat Kartoffeln und Möhren schälen, in kleine Stücke schneiden und 10 Minuten in gesalzenem Wasser weich kochen. Kartoffeln und Möhren abseihen und abkühlen lassen.

- 2 -

Wasser zum Kochen bringen und Erbsen 5 Minuten bissfest garen. Abseihen, kurz abkühlen lassen. Eier hart kochen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

- 3 -

Eingelegtes Gemüse grob zerkleinern und mit Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Eiern und Thunfisch vermischen.

- 4 -

Für die Mayonnaise Anchovis und Thunfisch fein hacken. Zitrone auspressen. Zitronensaft, Eigelb und Salz mit einem Schneebesen aufschlagen. Nach und nach Olivenöl hinzufügen, dabei stetig rühren. Anchovis und Thunfisch unter die Mayonnaise rühren.

- 5 -

Mayonnaise mit dem Salat vermischen.