

Salade aux œufs de Lubeck

Lübecker Eiersalat

Recette proposée par : Gérard CARDIN

Rezept vorgeschlagen von: Gérard CARDIN



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 œufs
- 2 betteraves rouges
- 4 endives
- 2 pommes
- Ciboulette

Dressing :

- 2 jaunes d'œufs
- 2 Cui.de moutarde
- 1 jus de citron
- 2 Cui.de vinaigre
- 1 tasse de crème aigre
- Sel, poivre du moulin
- 1 pincée de sucre
- 1 verre de caviar allemand (ou œufs de truite)



Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Eier
- 2 rote Bete
- 4 Stangen Chicorée
- 2 Äpfel
- 1 Bund Schnittlauch

Dressing:

- 2 Eigelb,
- 2 EL Senf
- Saft einer Zitrone
- 3 EL Essig
- 1 Tasse Öl
- 1Tasse saure Sahne
- Salz,Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 1 Glas deutscher Kaviar

Préparation de la recette :

1. Cuire les œufs, les refroidir, les éplucher, les couper en quatre.
2. Eplucher les betteraves, les couper en bâtonnet.
3. Préparer et couper les endives en lanières.
4. Couper les pommes épluchées en quatre, puis en lamelles.
5. Ciseler la ciboulette.
6. Mettre ces ingrédients dans un bol à salade en les mélangeant délicatement.
7. Dans un bol mélanger les jaunes d'œufs avec la moutarde, le jus de citron, le vinaigre. Monter ce mélange avec l'huile comme une mayonnaise.
8. Ajouter la crème aigre.
9. Saler, poivrer, ajouter le sucre.
10. Incorporer le caviar.
11. Mélanger délicatement la salade avec le dressing.
12. Mettre à la cuillère le caviar.



Zubereitung:

1. Eier kochen, kalt abschrecken und vierteln.
2. Rote Bete schälen und in dünne Streifen schneiden.
3. Chicorée putzen, waschen und halbieren und in Streifen schneiden.
4. Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden.
5. Schnittlauch waschen und fein schneiden.
6. Die Zutaten in einer Schüssel vorsichtig miteinander vermischen.
7. In einer Schüssel die Eigelbe mit dem Senf, dem Zitronensaft und dem Essig verrühren
8. Das Öl tropfenweise einrühren.
9. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
10. Den Kaviar unterziehen.
11. Den Salat vorsichtig mit dem Dressing anmachen.
12. Obenauf mit Kaviar garnieren.