

Elsässischer Salat

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Sellerie

Salz und Pfeffer

150 g Schinken, roh, in dicken Scheiben

150 g Käse, im Stück, z.B. Emmentaler

250 g Tomate(n)

3 EL Essig

150 ml süße Sahne

2 Bund Schnittlauch

3 Ei(er), hartgekocht

Salat - Blätter zum Garnieren

Zubereitung

Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, abgießen, abkühlen lassen. Schinken und Käse ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden. Tomaten achteln, die Kerne herausdrücken. Sellerie, Schinken, Käse und Tomaten vermischen. Aus Essig, Eigelb, Sahne, Salz, Pfeffer und gehacktem Schnittlauch (etwas für die Dekoration zurückbehalten) eine Salatsauce rühren, über den Salat gießen, vorsichtig mischen, gut durchziehen lassen. Nochmals abschmecken. Eine Salatschüssel mit Salatblättern auslegen, Eier in Scheiben schneiden. Salat und Eierscheiben abwechselnd einschichten, die letzte Schicht ist ein Ei in Scheiben. Mit restlichem gehackten Schnittlauch bestreuen, eventuell mit weiteren Tomatenachteln garnieren.