



Schichtsalat „Mimosa“



EUROPA

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Kartoffeln (festkochend),
- 2 Möhren,
- 3 Eier,
- 1 Zwiebel,
- 160 g Räucherlachs (im Stück),
- 4 EL Salatmayonnaise,
- Salz und weißer Pfeffer





Zubereitung

Kartoffeln und Möhren schälen, putzen und ca. 20 Minuten kochen. Eier ca. 10 Minuten (hart) kochen, abschrecken und schälen. Eiweiß und Eigelb trennen.

Die Zwiebel in eine Schüssel geben und mit kochend heißem Wasser übergießen. Das mildert den Geschmack. Wasser abgießen und Zwiebel sehr fein würfeln.

Den Lachs in eine Schüssel geben, Gräten entfernen und mit einer Gabel zerdrücken. Lachs auf einem großen Teller verteilen und eine dünne Schicht Mayonnaise darauf verstreichen. Eiweiß raspeln und mit den Zwiebelwürfeln darauf geben und mit Mayonnaise bestreichen. Karotten reiben und als nächste Schicht auf den Salat geben. Wieder mit etwas Mayonnaise bedecken. Kartoffeln reiben, über den Salat streuen und mit Mayonnaise bestreichen. Als letzte Schicht das zerbröselte Eigelb darüber streuen.

Mit Frischhaltefolie abdecken und vor dem Servieren einige Stunden kühl stellen.

Guten Appetit!

