

Rezept des Monats

April 2023

Eiersalat

Was mache ich nur mit all den Ostereiern?

Da fragt mich meine Tochter, wie lange sie denn gekochte und gefärbte Ostereier aufbewahren kann. Sie liest im Netz immer etwas von 2-3 Tagen, aber ich würde die doch immer länger liegen haben, und die würden dann auch noch schmecken. Was ich denn da machen würde?

Tja, mit den offiziellen Tipps in öffentlichen Medien ist das so eine Sache. Da müssen die Schreiber immer auf Nummer Sicher gehen, so von wegen Haftung und so. Wenn da jetzt jemand schreibt, dass man hart gekochte Eier eine Woche lang in Zimmertemperatur liegen lassen kann, und der Eieresser legt sich eine Salmonellenvergiftung zu, kann es schon mal passieren, dass der Ratgeber verklagt werden könnte.

So, wie bei den Amerikanern, wo man liest, was die so alles in die Mikrowelle schieben und sich nachher beschweren und flott eine Verklagung anzetteln; natürlich mit horrenden Schadenersatzforderungen. Dem will man sich nicht freiwillig und ohne Not aussetzen.

Die [Verbraucherzentralen](#) sind nicht so übervorsichtig wie illustre andere Web-Ratgeber. Hier spricht man von 14 Tagen, wenn hartgekochte Eier im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dem schliesse ich mich an, sogar bei Aufbewahrung bei Zimmertemperatur. Achtung jetzt: das ist eine persönliche Erfahrung von mir, das gilt nicht allgemein, siehe Haftung 😊.

Also zurück zu den übrig gebliebenen Ostereiern. Was machen damit? Da fällt mir der Party-Knaller der 60er Jahre ein: **Eiersalat**. Offenbar keine Schweizer Spezialität, weil meine Frauen nur seltsam das Gesicht verzogen, als ich sie drauf ansprach. Aber vielleicht liegt das auch an deren Italienischer Sozialisation, dass sie Eiersalat nicht kennen.

Man nehme:

6 Eier

1 Esslöffel Creme Fraiche

1 Esslöffel selbstgemachte Mayonnaise

1 Esslöffel nicht zu stichfesten Joghurt (hier hat sich der Milde aus der Migros bewährt)

2-3 Gewürzgurken 1 Esslöffel Gewürzsud aus dem Gurkenglas

gehacktes Schnittlauch oder/und Petersilie nach Belieben

2 Teelöffel scharfer Senf

2-4 Anchovis

1 Esslöffel Kapern

1 Esslöffel Zitronensaft

Salz und Pfeffer und eine Prise Zucker

Los geht's:

Eier kochen, anpieksen nicht vergessen. Bei uns auf 650m braucht's 6 Minuten für ein 3-Minuten-Ei. Wenn sie hart sein sollen, nehme ich 7 Minuten und ein bisschen mehr. Ich mag keine grün gekochten Eier. Sie dürfen gerne nach dem Kochen noch einen winzigen cremigen Kern haben.

Separat in einer Schüssel die Creme fraiche, die Mayonnaise und den Joghurt cremig rühren. Die Gürkchen fein würfeln und in die Creme geben, Senf und Zitronensaft hinzufügen. Schnittlauch und Petersilie fein hacken, desgleichen mit den Kapern. Das alles zusammen der Creme-Masse beifügen. Mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Ausnahmsweise nehme ich keinen Knoblauch extra. Da hat es genug in der selbstgemachten Mayonnaise, die ja eigentlich eine Aioli ist.

Die Eier lasse ich im Kochwasser auskühlen. Das ist nach meiner Erfahrung die beste Garzeit um die Weichheit des gekochten Eis herzustellen. Aber das muss man ausprobieren. Ich habe auch einige Zeit gebraucht, bis ich die Zeiten wusste, in denen die Eier so werden, wie ich sie am liebsten mag.

Da gibt es Zeitgenossen, die kochen Eier nach der [Methode Ogi](#), andere nehmen elektrische und elektronische [Hilfsmittel](#), und was es nicht alles gibt um ein perfektes Ei zu kochen. Die Menge der Eier-Koch-Hilfsmittel deutet darauf hin, dass Eier kochen überhaupt nicht der simple Vorgang ist, wie man meinen könnte. Da spielen viele Variablen, wie die Grösse und Frische der Eier und die Höhenlage der Küche offenbar eine grössere Rolle als gedacht.

Also, Eier pellen und in mehr oder weniger kleine Würfel schneiden. Mit einer [Eierharfe](#) einmal längs und einmal quer schneiden gibt schöne, gleichmässige Würfelchen. Mit dem Messer geht es natürlich auch. Ich ärgere mich dabei allerdings immer darüber, dass vom Eigelb immer einiges am Messer klebenbleibt und mir meine Eierschönheit verdirbt.

Die Eierwürfelchen jetzt vorsichtig unter die Creme-Masse heben und alles sorgfältig vermählen. Noch einmal abschmecken und eventuell nachwürzen. Einen Kick kann man dem Eiersalat geben, indem man einen kleinen Schuss [Agrodolce](#) oder [Condimento bianco](#) oder [weissen Balsamico](#) hinzufügt.

Das ultimative Geschmackserlebnis hat man aber, wenn man eingelegte Sardellen oder Anchovis dem Salat zufügt. Entweder sehr fein geschnitten während der ersten Rührphase, oder aber nachher zur Dekoration am Ende auf den Salat gelegt.

Ich liebe das, aber bei uns zuhause sind die Anchovis als Höörlifisch verschrien und entsprechend unbeliebt. Höörlifisch, weil an den Fischfilets oft winzig kleine Grätchen hängen, die aussehen wie Härchen. Und das ist bei einigen meiner Frauen lgitt!

Eiersalat passt super zu Spargel, Pellkartoffeln und auf's Sauerteigbrot.

En Guete!