

Unser November-Rezept:

Eiersalat mit Avocado und Crevetten

Der Kraft spendende und sättigende Eiersalat aktualisiert die wichtigste Frage: Was war zuerst da – Huhn oder Ei? Diese Frage wurde schon in der Antike von Plutarch gestellt. Sogar Goethe hat sich damit beschäftigt. Und es gibt eine Antwort, das heisst, es gibt sogar mehrere. Es kommt nämlich darauf an, mit welchem Hin-

tergrund man fragt. Zuerst sollte man sich darüber im Klaren sein, ob man an die Evolutionstheorie glaubt. Dann ist die Antwort nämlich eindeutig: Das Ei war zuerst da. Denn der Vorfahre des Huhns hat sich nicht einfach im Laufe seines Lebens verändert und war plötzlich ein Huhn, erklärt der Biologe und Molekulargenetiker Diet-

hard Tautz vom Max-Planck-Institut für Evolutionsbiologie in Plön.

Durch Mischung und Mutation der elterlichen Gene im Ei entwickelte sich ein Nachkomme mit neuen Merkmalen. Heraus kam ein Vogel, welcher der erste seiner Art war und fortan als Huhn bezeichnet wurde. Die neue Art ist aber nicht erst mit dem Schlüpfen des

Kükens existent, sondern entsteht eben bereits im Ei.

Das heisst also: Das Ei war zuerst da. An welchem Punkt und warum die neue Art sich von ihren Vorfahren unterscheidet, wird übrigens von Wissenschaftlern festgelegt, die die Merkmale des Tieres genau untersuchen. So, jetzt wissen wir es ...



Zutaten für 2 Portionen:

- 3 Eier
- 1 Avocado
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Senf scharf
- 100 g Crème fraîche
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 250 g gegarte, geschälte Crevetten

Zubereitung:

In einer Pfanne die Eier mit Wasser bedeckt aufkochen und ab Siedepunkt rund 10 Minuten hart kochen.

Kalt abschrecken, schälen und würfeln.

Während die Eier kochen, die Avocado aufschneiden und in Würfel schneiden.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Etwas zur Seite legen für die Garnitur.

In einer Schüssel den Zitronensaft mit dem Senf und der Crème fraîche verrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schwänze der Crevetten entfernen, kalt abspülen und auf Küchenpapier trocken tupfen.

Crevetten, Avocado, Schnittlauch und Eier vorsichtig unter die Sauce mischen.

Den Eiersalat, wenn nötig abschmecken und mit dem Rest des Schnittlauches garnieren.

Dazu passt feines Bauernbrot oder Toastbrot.

