

Eier in Senf-Soße mit Salzkartoffeln, Löwenzahn-Salat

Für zwei Personen

Für die Eier:

4 Eier	1 $\frac{1}{2}$ EL Butter	1 $\frac{1}{2}$ EL Mehl
100 ml Schlagsahne	$\frac{1}{4}$ L Gemüsefond	1 TL Weißweinessig
70 g mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	Salz
-------------------------	------

Für den Salat:

250 g Löwenzahn-Salat	20 g Pinienkerne	50 ml Walnussöl
50 ml Olivenöl	200 ml Orangensaft	50 ml Himbeeressig
1 TL flüssiger Blütenhonig	1 TL mittelscharfer Senf	Salz, Pfeffer

Für die Eier Wasser zum Kochen bringen.

Für die Kartoffeln in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Im Salzwasser garen. Abschütten.

Für die Senfsauce Butter schmelzen. Mehl hinzufügen und goldgelb anschwitzen. Sahne und Gemüsefond nach und nach zugeben, kräftig verrühren. Senf unterrühren, aufkochen und alles fünf Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit einer Prise Zucker und Weißweinessig abschmecken.

Eier anpieksen und im kochenden Wasser fünf Minuten kochen. Kalt abschrecken, pellen und in die Senfsauce geben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Für die Garnitur beiseitelegen. Für den Salat Löwenzahn waschen und trockenschleudern. Walnussöl, Olivenöl, Orangensaft, Himbeeressig, Honig und Senf zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salat mit Dressing vermengen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln anrichten, mit Petersilie bestreuen. Löwenzahn-Salat in einer Schüssel anrichten, mit Pinienkernen bestreuen und alles servieren.

Sigrid Siegel am 23. Mai 2016