

Senfeier mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Püree:

5 Kartoffeln 50 g Sahne 50 g Butter

1 Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Senfeier:

4 Eier 100 g Senf 200 ml Sahne

125 g Butter 150 g Mehl 500 ml Gemüsefond

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für das Püree:

Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten gar kochen, abgießen und ausdampfen lassen.

Die gegarten Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Sahne und Butter verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfeier:

Für die Senfeier die Eier 8 Minuten in sprudelndem Wasser kochen, eiskalt abschrecken und pellen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Mehl hinzugeben und anrösten. Senf unterrühren, Fond und Sahne angießen und reduzieren lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Püree auf Tellern anrichten, in der Mitte eine Kuhle machen und die Eier hineingeben. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Kai Krüger am 09. Januar 2017