

Senf-Eier mit Kartoffel-Würfeln, Rettich-Himbeer-Salat

Für zwei Personen

Für die Senfeier:

4 Eier	1 weiße Zwiebel	3 EL Butter
2 EL Mehl	200 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
2 EL scharfer Senf	2 St. krause Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

400 g festk. Kartoffeln	3 St. krause Petersilie	2 EL Butter
Salz		

Für den Salat:

1 Kopfsalat	$\frac{1}{2}$ Rettich	1 rote Peperoni
10 Himbeeren	1 EL dunkler Balsamico	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Majoran	Salz	Pfeffer

Für die Senfeier:

Wasser in einem Topf erhitzen und Eier 10 Minuten im siedenden Wasser garen. Eier aus dem Topf nehmen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Zwiebeln darin glasig andünsten. Mehl dazugeben und kräftig rühren. Nach und Nach Fond aufgießen und zu einer sämigen Sauce verrühren. Mit Sahne auffüllen. Aufkochen lassen und bei Bedarf Mehl mit Wasser vermengen und Sauce damit andicken.

Senf unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier schälen und zur Sauce geben.

Für die Kartoffelwürfel:

Die Kartoffeln schälen und fein würfeln. Wasser mit Salz zum Kochen bringen und Kartoffelwürfel darin gar kochen. Abgießen, Kartoffeln in einem Sieb auffangen und ausdampfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel darin schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Würfel mengen.

Für den Salat:

Die Blätter vom Kopfsalat zupfen, abbrausen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke rupfen.

Majoran abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen.

Dressing über den Salat geben und unterheben.

Die Senfeier mit den Kartoffelwürfel auf Tellern anrichten, Salat in kleine Schälchen geben und gemeinsam servieren.

Tim Seier am 16. August 2017