

# Senfeier süßsauer mit Salzkartoffeln und Möhren-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Kartoffeln:**

300 g festk. Kartoffeln      2 EL Butter      Salz

**Für die Senfeier:**

5 Eier      4 EL Senf      80 g Butter  
50 g Mehl       $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie       $\frac{1}{2}$  TL Essigessenz  
1 TL Zucker      Salz

**Für den Möhren-Salat:**

2 Möhren      1 Apfel      2 EL Zucker  
1 EL Olivenöl

**Für die Kartoffeln:**

Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe halbieren bzw. vierteln.

Kartoffeln zugedeckt in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin kurz unter Wenden anbraten.

**Für die Senfeier:**

Eier in kochendem Wasser 8-10 Minuten wachweich kochen.

Butter in einem Topf erhitzen, mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Mit ca. 100 ml Wasser aufgießen und so lange köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Senf in die Sauce einrühren und zuletzt mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essigessenz abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Eier unter kaltem Wasser abschrecken, schälen und halbieren. Zum Anrichten mit Sauce beträufeln und mit Petersilie bestreuen.

**Für den Möhren-Salat:**

Möhren waschen, schälen. Apfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit den Möhren grob raspeln. Möhren- und Apfelraspeln mit dem Zucker vermengen. Zuletzt mit Olivenöl marinieren.

Senfeier süßsauer mit Salzkartoffeln und Möhren-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

René Tempke am 29. Januar 2018