

Panierte Senf-Eier mit Kartoffeln und Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Sauce:

200 g mittelscharfer Senf	100 g körniger Senf	50 g scharfer Senf
1 Zitrone	50 g Butter	250 ml Sahne
250 ml Milch	750 ml Rinderfond	50 g Mehl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

4 große Kartoffeln	Salz
--------------------	------

Für die Eier:

6 Eier	100 g Panko	100 g Mehl
Öl		

Für den Salat:

200 g vorgeg. Rote Bete	1 Schalotte	1 Zitrone
2 TL gemörserten Kümmel	1 Prise Zucker	100 ml neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

Die Butter in einem Topf erhitzen bis sie geschmolzen ist. Mehl unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einrieseln lassen, sodass eine Mehlschwitze entsteht. Mit Fond ablöschen und köcheln lassen. Immer wieder rühren, bis die Sauce eine gute Konsistenz hat und mit Milch und Sahne auffüllen. Senf hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Sauce mit Abrieb und Saft abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

Für die Eier:

Eine Panierstraße aus Mehl, zwei verquirlten Eiern und Panko vorbereiten. Restliche Eier 4-5 Minuten in einem Topf mit sprudelndem Wasser kochen. Abgießen, abschrecken und erst in Mehl, dann im Ei und abschließend in Panko wenden. In einer Fritteuse bei 180 Grad goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

Rote Bete in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und würfeln.

Zitrone halbieren und auspressen. Aus Zitronensaft, Kümmel, Zucker und Öl eine Marinade herstellen und Rote Bete darin marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Katja Ahlers am 28. Februar 2022