

# Senf-Ei mit Kartoffel-Stampf, Zwiebeln und Panko-Bröseln

**Für zwei Personen**

**Für das Senfei:**

4 Eier

**Für die Senfsauce:**

2 EL Butter	150 ml Milch	3,5 EL mittelscharfer Senf
2 EL Mehl	420 ml Gemüsefond	1 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Pilzpulver	1 Prise Piment d'Espelette	Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

500 g mehligk. Kartoffeln	4 EL Butter	90 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für die Zwiebeln:**

2-3 Zwiebeln	Butter	Olivenöl
--------------	--------	----------

**Für die Pankobrösel:**

3-4 EL Pankobrösel	2-3 EL Butter
--------------------	---------------

**Für das Senfei:**

Die Eier 6,5 Minuten wachweich kochen. Abschrecken, pellen und halbieren.

**Für die Senfsauce:**

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl hinzugeben und alles kurz aufkochen lassen, damit der Mehlgeschmack etwas verfliegt. Mit Milch und Gemüsefond ablöschen. Die Konsistenz der Sauce durch Zugabe von Gemüsefond und/oder Milch bestimmen.

Senf einrühren und die Sauce mit Balsamicoessig, Pilzpulver, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles aufkochen lassen und servieren.

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Anschließend abgießen.

Milch in einem Topf erwärmen. Butter, warme Milch, Salz, Pfeffer und Muskat zu den Kartoffeln geben und alles zu einem Stampf verarbeiten.

**Für die Zwiebeln:**

Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln auf kleiner Flamme 10-15 Minuten darin weich schmoren, bis sie braun karamellig sind.

**Für die Pankobrösel:**

Butter in einer Pfanne erhitzen. Pankobrösel dazugeben und alles goldgelb anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manu Wisbeck am 09. März 2022