

Senfeier mit Rote-Bete-Kartoffel-Stampf, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Senfeier:

4 Eier	1 Zitrone	350 ml Gemüsefond
350 ml Milch	1 EL mittelscharfen Senf	1 EL grobkörnigen Senf
2 TL Estragon-Essig	1 EL Butter	1 Prise Zucker
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

300 g festk. Kartoffeln	300 g Rote-Bete-Knollen	80 ml Milch
20 ml Sahne	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	$\frac{1}{4}$ Bund Estragon	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Röstzwiebeln:

1 Gemüsezwiebel	1 rote Zwiebel	Mehl, Butter, Salz
-----------------	----------------	--------------------

Für die Garnitur:

1 Zweig Estragon	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Zitronenmelisse
------------------	---------------------------	-------------------------

Für die Senfeier:

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Butter in einem Topf erhitzen und Mehl hinzufügen und verrühren. Fond hinzugeben und mit Milch aufgießen. Senf unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und 15 Minuten köcheln lassen. Eier separat wachweich kochen bzw. mit Estragon-Essig pochieren. Eier abschrecken, pellen und zur Sauce geben.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln und Rote Bete waschen, schälen und in Salzwasser garkochen.

Milch in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Rote Bete abgießen und stampfen. Warme Milch und Sahne hinzugeben. Stampf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kräuter abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterrühren.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Ringe mehlieren, salzen und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Für die Garnitur:

Estragon, Petersilie und Zitronenmelisse abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Estragon, Petersilie und Zitronenmelisse garniert servieren.

Melanie Koser am 08. August 2022