Pochiertes Ei mit Senf-Soße, Kartoffel-Stampf, Salat

Für zwei Personen		
Für die Senfeier:		
2 Eier	2 EL heller Essig	1 TL Salz
Für den Kartoffelstampf:		
500 g mehligk. Kartoffeln	90 ml Milch	4 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer
Für die Senfsauce:		
1 Zitrone, davon Abrieb	50 ml Sahne	2 EL Butter
450 ml Gemüsefond	4 EL mittelscharfer Senf	1 EL weißer Balsamicoessig
2 EL Mehl	Salz	Pfeffer
Für den gemischten Salat:		
100 g Feldsalat	50 g Lollo Rosso	2 Tomaten
1 Gurke	1 rote Zwiebel	4 EL Himbeeressig
2 EL Senf	3 TL Honig	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Senfeier:
In einem großen Topf Wasser zum Sieden bringen und Essig dazugeben.
Eier einzeln aufschlagen und einzeln in eine Tasse geben. Wasser mit einem Löffelstiel rühren bis ein kleiner Strudel entsteht. Ei direkt in die Mitte des Strudels vorsichtig gleiten lassen und circa 2-3 Minuten kochen.
Für den Kartoffelstampf:
Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Anschließend abgießen.
Milch in einem Topf erwärmen. Butter, warme Milch, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss zu den Kartoffeln geben und alles zu einem Stampf verarbeiten.
Für die Senfsauce:
Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl rühren und alles kurz aufkochen lassen bis eine Schwitze entsteht. Mit Milch und Fond ablöschen. Konsistenz der Sauce durch Zugabe von Gemüsefond und/oder Milch bestimmen. Senf einrühren und Sauce mit Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.
Nochmals aufkochen lassen und servieren.
Für den gemischten Salat:
Feldsalat und Lollo Rosso waschen, trockentupfen und Wurzeln entfernen. In mundgerechte Stücke zupfen. Tomaten und Gurke waschen und klein schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Alles in eine große Schüssel geben. Öl, Essig, Senf und Honig mit einem Schneebesen gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Salat geben.

Torben Lippert am 29. März 2023