

Senfeier mit Sellerie-Kartoffel-Püree, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Eier:

6 Eier, Kl. M

Für die Senfsauce:

500 ml Sahne	500 ml Milch	50 g Butter
3 EL mittelscharfer Senf	1 TL grobkörniger Senf	50 g Weizenmehl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

300 g Knollensellerie	100 g mehlig. Kartoffeln	1 Zitrone, Abrieb
150 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

250 g vorgek. Rote Bete	1 Frühlingszwiebel	100 g Feta
1 TL Honig	1 EL Balsamicoessig	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

Für die Eier:

Die Eier in einem Topf mit kochendem Wasser 7-10 Minuten kochen (je nach Wunsch des Gargrades).

Für die Senfsauce:

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, nicht braun werden lassen. Zucker und Mehl in die geschmolzene Butter geben und verrühren, ebenfalls nicht braun werden lassen. Milch und Sahne miteinander vermischen und Stück für Stück der Mehlschwitze unterrühren. Ist das Milch-Sahne-Gemisch vollständig eingerührt, alles einmal aufkochen, für 2-3 Minuten köcheln lassen und den Senf einrühren. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist die Konsistenz zu dickflüssig, kann diese mit noch etwas Milch angepasst werden.

Für das Püree:

Sellerie und Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kochen. Wenn alles weich gekocht ist kurz anstampfen und die Masse in einen Mixer geben. Zitronenschale abreiben. Sahne und Zitronenabrieb zum Püree geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles ordentlich im Mixer zu einer Art Mousse verarbeiten.

Für den Rote-Bete-Salat:

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und in deine Ringe schneiden.

Öl, Balsamicoessig und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rote Bete auf Teller verteilen, das Dressing und Frühlingszwiebel darüber geben. Feta klein schneiden und darüber streuen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch klein schneiden.

René Feldmann am 16. Oktober 2023