

# Eier in Senf-Soße mit Bratklops und Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Eier:**

6 Eier	1 Bund Dill	1 Kästchen Kresse
20 g Senfkörner	100 g Mehl	100 g Senf
100 g Butter	500 ml Milch	250 ml Gemüsefond

Salz, Pfeffer

**Für die Bratklopse:**

300 g gemischtes Hack	1 Brötchen	1 Ei
1 Zitrone	1 Zwiebel	1 Bund Petersilie
100 g Parmesan	1 TL Senf	100 ml Milch
Paprika edelsüß	Currypulver	Butterschmalz

Butter, Salz, Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

500 g festk. Kartoffeln Salz

Den Backofen auf 130 Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen, viertel und in einer ausreichenden Menge Salz gar kochen. Für die Fleischböllchen das Ei mit der Milch verrühren und das altbackene Brötchen darin einweichen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Parmesan reiben. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Das Brötchen ausdrücken und mit dem Hackfleisch vermengen. Die gedünstete Zwiebeln, den Parmesan, die Petersilie, je eine Prise Paprika- und Currypulver, etwas Zitronenabrieb zu der Hackmasse geben. Alles gut vermengen und anschließend zu Kugeln formen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin von allen Seiten anbraten. Anschließend in den vorgeheizten Backofen zum Weitergaren geben. Die Eier in einer ausreichenden Menge Wasser hart kochen. die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl hineinsieben und mit glatt rühren. Mit dem Gemüsefond und der Milch auffüllen und einkochen lassen. Die Senfkörner in einer Pfanne anrösten. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Beides zusammen mit dem Senf sowie einer Prise Muskatnuss in die Sauce rühren und einige Minuten köcheln lassen. Die Eier abgießen, abschrecken, pellen und einige Minuten in der Sauce ziehen lassen. Die Eier mit der Sauce zusammen mit Fleischböllern sowie den Kartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Marcella Selis am 18. August 2014