

Senf-Eier mit Petersilien-Kartoffel-Püree und Roter Bete

Für zwei Personen

400 g mehligk. Kartoffeln	3 Knollen vorgegarte Rote Bete	3 Petersilienwurzeln
2 EL Osietra-Kaviar	4 Eier (M)	2 Schalotten
1 Zitrone	350 ml Gemüsefond	3 Lorbeer-Blätter
4 Stiele glatte Petersilie	1 Beet Garten-Kresse	3 EL mittelscharfer Senf
1 TL Johannisbeergelee	100 g Butter	2 EL Mehl
100 ml Milch	50 ml Sahne	4 EL Himbeer-Essig
3 EL Rapsöl	Muskatnuss, Zucker	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen und grob würfeln. Beides in gesalzenem Wasser circa 20 Minuten gar kochen. Die Rote Bete in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotte darin glasig dünsten. Einen Esslöffel Schalotten auf einem kleinen Teller beiseitelegen. Etwas Mehl über die Schalotten im Topf stäuben und unter Rühren anschwitzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Senf und Milch unterrühren. Die Lorbeerblätter in die Senfsauce geben und bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Eier etwa sieben Minuten kochen, abschrecken und pellen. Alle Eier vollständig pellen. Zwei Eier oben kappen. Das Johannisbeergelee in einem Topf erwärmen und mit Rapsöl und Himbeer-Essig mischen. Die Rote Bete, die restlichen Schalotten und die gehackte Petersilie dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Senfsauce mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit dem Saft der Zitrone abschmecken. Sahne, Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln und Petersilienwurzeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Püree mit der Sahnemilch verrühren und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Das Püree auf einem vorgewärmten Teller verteilen. Die Senfsauce auf das Püree geben. Jeweils ein ganzes Ei auf die Sauce setzen. Ein gekapptes Ei mit einem Esslöffel Kaviar füllen und den Deckel von dem Ei wieder darauf setzen. Die Rote Bete auf dem Teller anrichten. Alles mit Kresse garnieren.

Sandy Braun am 02. April 2013