Senfeier, Kartoffel-Stampf, Ringelbete, Senfkaviar

Für zwei Personen

Für die Ringelbete:		
1 Ringelbete	1 EL weißer Balsamicoessig	1 TL Zucker
1 TL Salz		
Für die Senfeier:		
500 g mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone, Saft	6 Eier
250 g Butter	500 ml Sahne	100 ml Milch
2 EL groben Dijonsenf	3 EL scharfer Dijonsenf	3 EL mittelscharfen Senf
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 Msp. Kurkuma	Muskatnuss
1 Prise Zucker	Speisestärke	Salz, weißer Pfeffer
Für den Senfkaviar:		
2 EL Senfkörner	50 ml Apfelsaft	1 TL Holunderblütensirup
1 TL heller Balsamicoessig	Salz	
Für das Petersilien-Öl:		
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	300 ml Rapsöl	

Für die Ringelbete:
Die Ringelbete schälen und mit einem Spiralschneider zu Spagetti schneiden. Mit Salz, Zucker und weißem Balsamico marinieren und bis zum Anrichten zur Seite stellen.
Für die Senfeier:
Eier in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen und 6 Minuten lang kochen, anschließend in Eiswasser abschrecken und pellen.
Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Das Wasser abgießen und Kartoffeln ausdampfen lassen. Milch und 125 g Butter dazugeben und Kartoffeln zu einer cremigen Masse zerstampfen. Mit Muskat abschmecken.
Sahne mit allen Senfsorten und restlicher Butter in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kurkuma und Zitronensaft abschmecken. Speisestärke mit Wasser mischen und Sauce bis zur gewünschten Sämigkeit binfrn. Schnittlauch fein hacken und darüber geben.
Für den Senfkaviar:
Senfkörner in reichlich Wasser aufkochen und durch ein Sieb abschütten.
Senfkörner zurück in den Topf geben und mit den restlichen Zutaten bei geringer Hitze ziehen lassen, bis die Senfkörner die Flüssigkeit absorbiert haben.
Für das Petersilien-Öl:
Petersilie von den Stängeln befreien, danach mit dem Öl in einem Mixer pürieren. Durch ein Tuch passieren und in eine Quetschflasche füllen.
Kartoffelstampf in die Mitte der tiefen Teller geben. Eier draufsetzen und mit Sauce übergießen. Die marinierte Ringelbete darauf geben und mit Senfkaviar und Öl garniert servieren.

Dagmar Statz am 09. Dezember 2024