

Senf-Ei mit Erbsen-Stampf und Rösti

Für zwei Personen

Für die Eier:

2 Eier	1 große Kartoffel	50 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für das Velouté:

250 ml Kalbsfond	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Sahne
20 g Mehl	20 g Butter	20 g mittelscharfer Senf
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Salz	

Für das Püree:

200 g mehlig. Kartoffeln	150 g TK-Erbesen	250 ml Gemüsefond
75 ml Milch	75 g Sahne	50 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Rösti:

400 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Muskatnuss	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer
-------------------------------	--------------	---------------------------

Für die Eier:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Eier in kochendem Wasser genau 6 Minuten wachweich kochen, abschrecken und pellen. Die Kartoffel auf einer Vierkantreibe fein reiben. Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den geraspelten Kartoffeln panieren.

In der Fritteuse etwa 3 Minuten goldgelb ausbacken.

Für das Velouté:

Butter in einem kleinen Topf zusammen mit dem Mehl bei milder Hitze möglichst lange anschwitzen, ohne dass die Mehlbutter bräunt. Nach 5 Minuten den erwärmten Kalbsfond angießen und die Sauce sämig einkochen.

In einem Schälchen die Sahne mit dem Senf und etwas Zitronensaft verrühren und diese Mischung in die Sauce einrühren. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Für das Püree:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffelstücke einen Topf mit Salzwasser gar kochen.

Die Erbsen in einem Topf mit Gemüsefond gar kochen. Erbsen abseihen mit Milch, Sahne, Butter, Salz und Pfeffer fein mixen.

Kartoffeln abseihen und in einer Kartoffelpresse zu den pürierten Erbsen geben umrühren, mit Muskat und Salz abschmecken.

Für den Rösti:

Die Kartoffeln waschen, schälen. Kartoffeln mit einer Küchenreibe grob raspeln. Raspel mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Ausreichend Öl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen und die Kartoffelrösti-Masse in einem Servierring darin unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vorgang wiederholen, bis die Masse komplett aufgebraucht ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Dannhauser am 02. Mai 2018