Senfeier

Für zwei Personen

Für die Eier:

2 Eier	2 Scheiben Landschinken	1 EL Forellenkaviar
1 Bund Schnittlauch		

Für das Kartoffel-Püree:

200 g vorw. festk. Kartoffeln	50 g Knollen-Sellerie	100 g Butter
50 ml Sahne, 30 %	30 g Parmesan	

Für das Velouté:

250 ml Kalbsfond	50 ml Sahne 30 %	20 g Mehl, Typ 405
20 g Butter	20 g mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Zitrone

Für die Avocado-Creme:

1 reife Avocado	1 EL Saure Sahne 10 %	$\frac{1}{4}$ Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Zucker	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
Kartoffeln und Sellerie schälen und grob würfeln. In einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz bissfest garen.
Landschinken längs halbieren und auf zwei Servierringe wickeln. Im Backofen zehn bis zwölf Minuten knusprig backen. Schinken auf Küchenkrepp auskühlen lassen und entfetten. Ofen auf 60 Grad Umluft stellen und die Servierteller sowie den Schinken darin warm halten.
Eier in kochendem Wasser genau sieben Minuten wachsweich kochen. Danach abschrecken und pellen. Boden der Eier mit einem Schnitt begradigen. Spitze bis zum Eigelb abschneiden. Abschließend einen halben Teelöffel Forellenkaviar auf das Ei geben.
Schnittlauch waschen und in sehr feine Röllchen schneiden.
Gekochte Kartoffeln und Sellerie mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, dabei die Butter, den fein geriebenen Parmesan und nach und nach die Sahne zufügen, bis ein cremiges Püree entstanden ist. Püree abschließend durch ein Sieb streichen.
Für die Velouté in einem kleinen Topf die Butter zusammen mit dem Mehl bei milder Hitze möglichst lange anschwitzen, ohne dass die Mehlbutter bräunt. Nach fünf Minuten den erwärmten Kalbsfond zufügen und die Sauce sämig einkochen. In einem Schälchen die Sahne mit dem Senf und einem Spritzer Zitronensaft verrühren und diese Mischung in die Sauce einrühren. Zum Schluss mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.
Für die Avocadocreme halbierte Zitrone auspressen. Avocado halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen und zu dem Zitronensaft geben. Knoblauchzehe abziehen und ein Viertel davon zu Avocado und Co. geben. Saure Sahne zufügen und mit Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.
Schinken, Püree, Ei, Avocado-Creme und Velouté auf Tellern anrichten, mit fein geschnittenem Schnittlauch und Zitronenabrieb garnieren und servieren.

Torsten Kluske am 16. November 2015