

Senf-Ei in Honig-Orangen-Soße, Topping, Kartoffeln, Salat

Für zwei Personen

Für die Senfeier:

6 Eier	2-3 Anchovis	$\frac{1}{2}$ EL Senf
20 g Hüttenkäse	3 Fenchelsamen	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
150 ml Essig		

Für die Sauce:

1 Orange	2 EL Butter	100 g Schlagsahne
$1 \frac{1}{2}$ TL Honig	100 ml Gemüsefond	1 EL Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	1 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

250 g überw. festk. Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie	Salz
--------------------------------	--------------------------	------

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopfsalat	Zitrone	3 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ TL Senf	Zucker
$\frac{1}{4}$ TL Salz	Pfeffer	

Für das Topping/Garnitur:

2 dünne Baconscheiben	1 TL roter Kaviar	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Rote Bete Fäden (Sprossen)	

Für die Senfeier:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zwei Eier darin ca. 5 min. wachweich kochen. Weitere zwei Eier ca. 8 min. kochen bis sie hart sind. Die wachweichen Eier abschrecken und pellen. Die hartgekochten Eier ebenfalls pellen.

In einem größeren Topf ausreichend ungesalzenes Wasser mit Essig zum Sieden bringen (es sollte nicht sprudeln). Das Wasser kräftig umrühren, so dass ein Strudel entsteht. Zwei Eier nacheinander in die Mitte gleiten lassen. Ca. 2–4 min. im heißen Wasser garen bis das Eiweiß gestockt ist. Mit einer Schöpfkelle herausholen, abtropfen lassen und vorsichtig beiseite legen.

Anchovis und Fenchelsamen fein hacken. Die hartgekochten Eier sauber halbieren und das Eigelb vorsichtig entnehmen, so dass die Eiweißhälften heil bleiben. Das Eigelb in eine kleine Schüssel geben und mit Anchovis, Fenchelsamen, Senf und Hüttenkäse vermengen. Dill hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse wieder in die beiden Eiweißhälften füllen und alle drei Ei- Varianten warm stellen.

Für die Sauce:

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Mehl langsam einrühren, kurz anschwitzen, dann nach und nach mit Fond und Sahne ablöschen.

Senf und Honig hinzufügen. Saft der Orange auspressen und ebenfalls einrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, den Kerbel fein hacken, von beidem etwas für die Garnitur zurück behalten und den Rest in die Sauce geben. 10 min. sanft einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser garen. Petersilienblätter von den Stengeln zupfen und fein hacken, die Kräuter unter die gegarten Kartoffeln heben.

Für den Salat:

Kopfsalat waschen, trocken schleudern und zupfen.

Zitrone halbieren und 3 EL Saft auspressen. Aus dem Zitronensaft, Olivenöl und Senf ein Dressing anrühren. Mit einer Prise Zucker, 1/4 TL Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Dill hacken und unterrühren. Kurz vorm Servieren, den Salat mit dem Dressing marinieren.

Für das Topping/Garnitur:

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Bacon darin kross ausbraten, aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen und zerbröseln.

Schnittlauch in kleine Ringe schneiden. Dill hacken.

Die Orangensauce auf Teller geben, die Eier darauf setzen und die Kartoffeln daneben anrichten.

Bacon-Brösel auf das pochierte Ei geben, den Schnittlauch auf das wachsweiße Ei geben und den Kaviar auf den beiden bearbeiteten Eierhälften dekorieren und mit etwas Dill bestreuen.

Alles mit Kerbel und Rote-Bete-Fäden garnieren.

Den Salat in einer extra Schüssel dazu reichen.

Horst Wilhelm am 02. Januar 2019