

Pochierte Senf-Eier

Für 2 Personen

150 g Senfmehl	Salz	1/2 EL brauner Zucker
ca. 400 ml Gemüsebrühe	100 ml Weinessig	300 g Sellerie
1 Schalotte	2 EL Butterschmalz	40 ml Sahne
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1 kleine Zwiebel
2 EL Butter	1 EL Mehl	150 ml Gemüsebrühe
150 g saure Sahne	Zucker	5 Halme Schnittlauch
2 sehr frische Eier		

Das Senfmehl mit 1 EL Salz und 1/2 EL braunen Zucker mischen, mit ca. 125 ml Gemüsebrühe und 80 ml Essig verrühren und sehr gut und lange rühren, bis eine dicke Senfpaste entsteht, die Konsistenz hängt von der Flüssigkeitsmenge ab die zugegeben wird. Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz Schalotten anschwitzen. Sellerie zugeben und mit 80 ml Brühe und Sahne auffüllen. Sellerie weich kochen und mit anschließend mit dem Mixstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter anschwitzen, das Mehl zugeben gut unterrühren und 200 ml Gemüsebrühe ablöschen. Mit einem Schneebesen alles gut verrühren. Die Soße aufkochen, saure Sahne und soviel selbst gemachten Senf zugeben, bis die Soße einen angenehmes Aroma hat. Mit Salz und Zucker abschmecken. Nach Wunsch durch eine Sieb passieren. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren unter die Soße mischen. 1 l Wasser mit ca. 20 ml Essig zum Kochen bringen. Die Eier aufgeschlagen, mit Hilfe einer kleinen Suppenkelle in die kochende Flüssigkeit gleiten lassen und 5 Minuten pochieren (Wasser sollte nur simmern). 2 EL Salz in heißem Wasser auflösen, pochierte Eier darin kurz abspülen (neutralisiert den Essiggeschmack).

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 09. September