

## Berliner Senfei mit Rote Bete

### Für 4 Personen

400 g Kartoffeln	1/2 TL Kümmel	Salz
50 g Butter	400 g Rote Bete	Saft, Schale einer Zitrone
1 Apfel	2 EL Rapsöl	300 ml Gemüsebrühe, hell
100 ml trockener Wermut	100 ml Sahne	2 EL grober Senf
1 Prise Cayennepfeffer	1 Gemüsezwiebel	1 EL Pflanzenöl
4 Eier	1 Prise Muskatnuss	1 EL Schnittlauchröllchen

Die Kartoffeln waschen, mit Kümmel in Salzwasser garen, anschließend schälen und warm stellen. Die Butter bräunen. Die Rote Bete schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Diese salzen und mit Saft und Schale der Zitrone abschmecken. Den Apfel schälen, würfeln und mit dem Rapsöl unter die Rote-Bete-Würfel mischen. Nochmals abschmecken und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Die Gemüsebrühe mit dem Wermut in einen Topf geben und auf 100 ml einkochen. Sahne und Senf zugeben und gut mixen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Gemüsezwiebel schälen, sehr fein würfeln und mit etwas Pflanzenöl goldgelb bräunen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die zimmerwarmen Eier 6 Minuten kochen, kurz in Eiswasser abschrecken und schälen. Warmstellen. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, mit der gebräunten Butter und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Kartoffelstampf in einem runden Metallring auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Den Rote-Bete-Salat drum herum anrichten. Jeweils ein gekochtes Ei auf den Kartoffelstampf setzen. Die Sauce aufmixen und auf das Ei gießen. Zum Schluss die Röstzwiebeln und den Schnittlauch auf die Sauce streuen.

Michael Kempf am 12. Dezember 2014