

Püree mit Eiern in Senf-Soße und Kopfsalat

Für 4 Personen

8 Eier (Gr. M)	1 kg Kartoffeln, mehlig	30 g Mehl
30 g Butter	250 ml Gemüsebrühe	500 ml Milch
100 ml Sahne	2 EL Dijonsenf	2 TL Senfkörner
1 Kopfsalat	1 Zwiebel	4 EL Öl
3 EL Kräuternessig	0,5 Bund Schnittlauch	5 Stiele Petersilie, glatt
3 Zweige Kerbel	3 Zweige Dill	2 TL Honig
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser kochen. Die Eier hartkochen und mit kaltem Wasser abschrecken. 20 Gramm Butter erhitzen, das Mehl einrühren und anschwitzen. Unter ständigem Rühren mit Gemüsebrühe ablöschen. Danach 250 Milliliter Milch und 100 Milliliter Sahne unterrühren. Das Ganze circa fünf Minuten einköcheln lassen. Die Sauce nun mit Dijonsenf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier schälen, halbieren und in die Senfsauce legen. Die Senfkörner in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die restliche Milch und Butter dazugeben und alles fein zerstampfen. Zuletzt das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Kopfsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie fein hacken und ein wenig davon für die Garnitur beiseite legen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, den Dill und Kerbel fein hacken. Den Kräuternessig mit Salz und Pfeffer verrühren. Mit Honig (oder Zucker) abschmecken und das Öl kräftig unterschlagen. Die Kräuter mischen und zwei Esslöffel davon zum Dressing geben. Die gehackten Zwiebeln ebenso dazugeben. Zuletzt den Salat mit dem Dressing vermengen. Die Senf-Eier mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten. Mit den angerösteten Senfkörnern und der zuvor beiseite gelegten Petersilie bestreuen. Dazu den Kopfsalat servieren.

Horst Lichter am 16. April 2011