

Senfeier

Für 2 Personen:

1 EL Butter	2 Zwiebeln, geschält	4 Eier
2 EL grober Senf	2 EL mittelscharfer Senf	1 TL Mehl, gehäuft
150 ml Weißwein	300 ml Gemüsebrühe	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Würzkraft	80-100 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche
2 EL krause Petersilie		

Für die Sensesauce Butter in einem Topf erhitzen.

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten.

Eier vorsichtig in kochendes Wasser gleiten lassen und darin ca. 6 1/2 Min. kochen.

Für die Sauce von beiden Sensesorten je 1 EL zu den Zwiebeln geben und darin unter Rühren bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren kurz anrösten. 50 ml Wein zugießen und unter Rühren aufkochen. Übrige 100 ml Wein unter Rühren zugießen und alles leicht sämig köcheln. Brühe unter Rühren zugießen und kurz köcheln. Sauce mit Salz und Würzkraft abschmecken. Sauce weitere ca. 3 Minuten köcheln. Sahne einrühren. Crème fraîche einrühren.

Sauce mit Gewürzsalz und je 1 EL grobem und mittelscharfem Senf abschmecken.

Eier herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Eier pellen und anrichten. Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren und über den Eiern verteilen.

Mit Petersilie bestreuen. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Steffen Henssler am 04. Februar 2023