

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Januar 2019** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Horst Wilhelm

Dreierlei Senfei in Honig-Orangen-Sauce mit pikantem Topping, Salzkartoffeln und grünem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Senfeier: Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zwei Eier darin ca. 5 min. wachswweich kochen. Weitere zwei Eier ca. 8 min. kochen bis sie hart sind. Die wachswweichen Eier abschrecken und pellen. Die hartgekochten Eier ebenfalls pellen.

6 Eier
 2-3 Anchovis
 ½ EL Senf
 20 g Hüttenkäse
 3 Fenchelsamen
 1/2 Bund Dill
 150 ml Essig

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.

1 Orange
 2 EL Butter
 100 g Schlagsahne
 1 ½ TL Honig
 100 ml Gemüsefond
 1 EL Senf
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund Kerbel
 1 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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.

250 g überwiegend festkochende Kartoffeln
 1 Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

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

½ Kopfsalat
 Zitrone
 3 EL Olivenöl

½ Bund Dill Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Dill hacken und unterrühren.
½ TL Senf Kurz vorm Servieren, den Salat mit dem Dressing marinieren.
Zucker
¼ TL Salz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Topping/Garnitur: Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Bacon darin kross ausbraten, aus der
2 dünne Baconscheiben Pfanne nehmen, auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen und
1 TL roter Kaviar zerbröseln.
½ Bund Schnittlauch Schnittlauch in kleine Ringe schneiden. Dill hacken.
½ Bund Dill
Rote Bete Fäden (Sprossen)

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 wachsweiche 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.