

## Senfeier mit Salzkartoffeln



### **Zutaten für 4 Personen:**

400 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln

Salz

4 Eier

40 g Butter

2 Schalotten fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen fein gewürfelt

2 EL groben Senf

1 EL weißen Essig

400 ml Gemüsebrühe

1 rohe Kartoffel (klein)

100 ml Sahne

3 EL Schnittlauchröllchen

Salz, Pfeffer, Muskat

## **Zubereitung:**

Als Erstes die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Die Eier zunächst eine halbe Stunde in warmes Wasser einlegen und danach 8-9 Minuten kochen lassen. Schalotten mit Knoblauch in Butter glasig anschwitzen mit weißen Essig ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Als nächstes die Kartoffel zur Bindung hineinreiben und um die Hälfte reduzieren. Danach die Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss die Schnittlauchröllchen mitzugeben und alles anrichten.