

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. September 2023** ▪
Tagesmotto „Zweierlei ...“ mit Mario Kotaska



Michelle Tirschler

...Senfeier: Gebackene & Pochierte Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Pochierte Ei:
 2 Eier
 Salz, aus der Mühle

Eine kleine Tasse mit Frischhaltefolie auskleiden. Dann ein frisches Ei hineingeben, zu einem Beutel zusammennehmen und zuknoten. Den Beutel in 1 Liter siedendem Wasser drei bis fünf Minuten pochieren. Pochiertes Ei vorsichtig aus dem Beutel nehmen und zum Schluss mit Salz würzen.

Für das gebackene Ei:
 4 Eier
 100 g Mehl
 100 g Semmelbrösel
 1 L Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Eine Panierstrasse aus Mehl, zwei verquirlten Eiern und Semmelbrösel jeweils in Schüsseln vorbereiten.

Zwei Eier in reichlich Salzwasser 4 Minuten kochen lassen. Danach behutsam schälen und trocken tupfen. In Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel nacheinander zweimal panieren (Mehl - verrührtes Ei - Semmelbrösel - Ei - Semmelbrösel).

Bei 180°C in heißem Pflanzenfett in der Fritteuse goldgelb backen.

Für die Senfsauce:
 ½ Zwiebel
 1 Zitrone, davon Saft
 100 ml Sahne
 1 EL Butter
 150 ml Weißwein
 200 ml Gemüsefond
 2 Zweige krause Petersilie
 2 Halme Schnittlauch
 1 TL Mehl
 2 EL grober Senf
 2 EL mittelscharfer Senf
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem schweren Topf die Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Mehl über die Butter-Zwiebel-Mischung stäuben und kurz anrösten.

Nach und nach Gemüsefond und Wein unter die Mehlschwitze rühren. Sauce dabei aufkochen und für 10 Minuten bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Danach beide Senfsorten unter die Sauce mischen und das Ganze mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und ausgeresstem Zitronensaft abschmecken. Sauce danach pürieren.

Sahne steif schlagen und unter die Sauce heben. Schnittlauch und Petersilie hacken und drüberstreuen.

Für die Kartoffeln:
 500 g Kartoffeln
 25 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen. In einen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln mit dem Wasser bedeckt sind. Salz hinzufügen, aufkochen lassen, anschließend die Hitze reduzieren und die Kartoffeln für rund 15-20 Minuten weich garen. Kochwasser abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss in Butter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.