

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2024** ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Johann Lafer



Dagmar Statz

Senfeier 2.0 mit Kartoffelstampf, marinierter Ringelbete, Senfkaviar und Petersilien-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Ringelbete:

1 Ringelbete
1 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Zucker
1 TL Salz

Die Ringelbete schälen und mit einem Spiralschneider zu Spagetti schneiden. Mit Salz, Zucker und weißem Balsamico marinieren und bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Für die Senfeier:

500 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zitrone, Saft
6 Eier
250 g Butter
500 ml Sahne
100 ml Milch
2 EL groben Dijonsenf
3 EL scharfer Dijonsenf
3 EL mittelscharfen Senf
¼ Bund Schnittlauch
1 Msp. Kurkuma
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Zucker
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Eier in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen und 6 Minuten lang kochen, anschließend in Eiswasser abschrecken und pellen.

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Das Wasser abgießen und Kartoffeln ausdampfen lassen. Milch und 125 g Butter dazugeben und Kartoffeln zu einer cremigen Masse zerstampfen. Mit Muskat abschmecken.

Sahne mit allen Senfsorten und restlicher Butter in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kurkuma und Zitronensaft abschmecken. Speisestärke mit Wasser mischen und Sauce bis zur gewünschten Sämigkeit binfrn. Schnittlauch fein hacken und darüber geben.

Für den Senfkaviar:

2 EL Senfkörner
50 ml Apfelsaft
1 TL Holunderblütensirup
1 TL heller Balsamicoessig
Salz, aus der Mühle

Senfkörner in reichlich Wasser aufkochen und durch ein Sieb abschütten. Senfkörner zurück in den Topf geben und mit den restlichen Zutaten bei geringer Hitze ziehen lassen, bis die Senfkörner die Flüssigkeit absorbiert haben.

Für das Petersilien-Öl:

½ Bund glatte Petersilie
300 ml Rapsöl

Petersilie von den Stängeln befreien, danach mit dem Öl in einem Mixer pürieren. Durch ein Tuch passieren und in eine Quetschflasche füllen.

Kartoffelstampf in die Mitte der tiefen Teller geben. Eier draufsetzen und mit Sauce übergießen. Die marinierte Ringelbete darauf geben und mit Senfkaviar und Öl garniert servieren.