

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. April 2023** ▪  
**Tagesmotto „Ei, Ei, Ei“ mit Johann Lafer**



**Norbert Prager**

**Senfeier mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Apfel-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Senfeier:**

1 Orange, davon Abrieb & Saft  
 4 mittelgroße Eier  
 2 EL Butter  
 50 ml Sahne  
 300 ml Gemüsefond  
 1 TL körniger Senf  
 3 TL scharfer Senf  
 1,5 EL Mehl  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einem beschichteten Topf erhitzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, das Mehl dazugeben und einrühren. Gemüsefond und Sahne langsam einrühren. Einmal aufkochen und dann bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich rühren, damit eine glatte Sauce entsteht. Eier in einem Topf mit kochendem Wasser 6 Minuten garen, mit kaltem Wasser abschrecken und von der Schale befreien. Orangenschale abreiben, anschließend Orange auspressen. Sauce mit groben und scharfen Senf würzen und mit Orangensaft, Orangenabrieb, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Eier in die Sauce legen und warm ziehen lassen.

**Für die Salzkartoffeln:**

ca. 4 mittelgroße Kartoffeln  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf im kochenden Salzwasser gar kochen.

**Für den Salat:**

1 Kugel vorgegarte Rote Bete  
 1 Apfel  
 2 TL saure Sahne  
 2 TL Sahnemeerrettich  
 1 TL Apfelessig  
 1-2 TL Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Apfel entkernen und mit der Schale ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Apfel und Rote Bete miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl würzen. Danach saure Sahne und Meerrettich untermischen.

**Für die Garnitur:**

1 Kästchen Gartenkresse

Kresse abschneiden und über Senfeier und Kartoffeln streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.