



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart

Eier in Senfsoße mit Butterkartoffeln

für 4 Personen

ZUTATEN:

Eier in Senfsoße:

12 Eier Größe L
2 Schalotten
80 g Butter
50 g Mehl
0,3 l Brühe
0.5 l Sahne
2-3 EL scharfer Senf
Salz, Pfeffer
etwas Muskat
¼ TL Zitronenabrieb und Saft

Butterkartoffeln:

600 g kleine Kartoffeln
Wasser
Salz
2 Lorbeerblätter
80 g Butter
1 Haushaltsbund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Eier in Senfsoße:

Die Schalotten in kleine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Das Mehl dazugeben. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen die Flüssigkeiten hineingießen.

Die Bechamel 5 -8 Minuten auskochen lassen, bis der Mehlgeschmack verkocht ist. Den Senf, Zitronenabrieb und Saft dazu und abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer kurz aufschäumen.

Die Eier 5-6 Minuten kochen, schälen und in der Soße schwimmen lassen.

Butterkartoffeln:

Die Kartoffeln gut waschen. Im Wasser mit dem Salz und den Lorbeerblättern weichkochen. Wenn man möchte, kann man sie auch schälen.

Die Butter flüssig machen und die Kartoffeln mit etwas Wasser darin schwenken und den fein geschnittenen Schnittlauch darüber verteilen.

Das war ein beliebtes Freitagessen. An den Freitagen gab es bei uns immer fleischlos.