

Rezept

Eier in Senfsauce mit Kartoffelpüree

Ein Rezept von Eier in Senfsauce mit Kartoffelpüree, am 13.10.2024

Zutaten

Für die Senfsauce

| | |
|-------------------------|---------------------------------|
| 3 EL Butter | 2 gestr. EL Mehl |
| 125 ml Milch | 250 ml Fleischbrühe |
| 2-3 EL Dijonsenf | Salz |
| Pfeffer | 1 Msp. gemahlener Piment |

Für das Kartoffelpüree

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| 1 kg mehligkochende Kartoffeln | 250 ml Milch |
| 2 EL Butter | Salz |
| frisch geriebene Muskatnuss | |

Für die wachweichen Eier

8 sehr frische Eier

Außerdem

1 Kästchen Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

- 1.** Für die Senfsauce die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Das Mehl dazugeben und hell anschwitzen. Mit kalter Milch ablöschen, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren, um Klümpchen zu vermeiden. Die Fleischbrühe dazugießen, alles aufkochen. Ca. 5 Min. kräftig kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Den Topf vom Herd nehmen, den Senf unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken. Beiseitestellen.
- 2.** Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen. Bei mittlerer Hitze mit leicht geöffnetem Topfdeckel in ca. 15 Min. weich kochen. Die Milch erhitzen. Die gegarten Kartoffeln abgießen, heiß durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Heiße Milch und Butter unterrühren und das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Abgedeckt warm stellen.
- 3.** Für die Eier Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Die Eier an der runden Seite anpiksen (das verhindert, dass die Schale platzt) und im siedenden Wasser bei kleiner Hitze 5-6 Min. kochen. Kurz vor dem Anrichten die Sauce unter Rühren erwärmen, das Püree unter Rühren erhitzen. Die Eier herausnehmen, kurz kalt abschrecken und pellen. Halbieren und mit Püree und Sauce auf Tellern anrichten. Die Kresse vom Beet schneiden und das Gericht damit bestreuen.