

Senfeier mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Apfel-Salat

Für zwei Personen

Für die Senfeier:

| | | |
|--------------------------|--------------------|--------------------|
| 1 Orange, (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 | Pfeffer | |

Für die Salzkartoffeln:

| | |
|------------------------|------|
| 4 mittelgr. Kartoffeln | Salz |
|------------------------|------|

Für den Salat:

| | | |
|---------------------------|-----------------|-------------------|
| 1 Kugel vorgeg. Rote Bete | 1 Apfel | 2 TL saure Sahne |
| 2 TL Sahnemeerrettich | 1 TL Apfelessig | 1-2 TL Pflanzenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Garnitur:

1 Kästchen Gartenkresse

Für die Senfeier:

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:

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

Für den Salat:

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:

Kresse abschneiden und über Senfeier und Kartoffeln streuen.

Norbert Prager am 13. April 2023