

Berliner Senf-Eier mit Bärlauch und Pfefferkaramell

Für 4 Personen

200 g Rote Bete	Salz, Pfeffer	1/2 Zitrone
2 EL Rapsöl	1 Apfel	200 g Salatgurke
2 EL saure Sahne	1 EL weißer Balsamico	8 Eier
1 Bund Bärlauch	2 Schalotten	100 ml Rieslingsekt
300 ml Fischfond	1 Lorbeerblatt	100 ml Sahne
weißer Pfeffer	1 Msp. Safranfäden	2 EL grober Senf
1 EL brauner Zucker		

Die Rote Bete Knollen waschen und in der Schale in einem Topf mit Salzwasser garen, herausnehmen und abkühlen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Gekochte Rote Bete schälen, dann fein würfeln und mit dem Rapsöl und dem Zitronensaft vermengen. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch fein würfeln und mit der Rote Bete mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Mit der sauren Sahne und dem Essig vermischen und abschmecken. Die Eier 5 Minuten kochen. Dann kurz abschrecken. Den Bärlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.

Für die Sauce:

Die Schalotten schälen, fein schneiden und mit Sekt, Fischfond und Lorbeerblatt in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein feines Sieb streichen, die Sahne zugeben, kurz aufkochen und Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd ziehen und in die heiße Sauce Safran und Senf untermixen. Die Eier vorsichtig pellen. Mit einem Metallring Rote Bete und Gurkensalat nebeneinander auf vorgewärmten Tellern flach anrichten. Jeweils ein Ei aufsetzen, mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Mit schwarzem Pfeffer würzen. Die Sauce aufschäumen und um die beiden Salate anrichten. Zum Schluss fein geschnittenen Bärlauch über das Gericht streuen und servieren.

Michael Kempf am 31. Mai 2013