

## Berliner Senf-Ei mit Roter Bete

### Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, festk.	Salz	1 TL Kümmel
400 g Rote-Bete	1 Bio-Zitrone	1 Boskop-Apfel
2 EL Rapsöl	50 g Butter	300 ml Gemüsebrühe
100 ml trockener Wermut	2 Schalotten	1 EL Pflanzenöl
4 frische Eier	100 ml Sahne	2 EL grober Senf
1 Prise Cayennepfeffer	1/2 Bund Schnittlauch	1 Prise Muskat

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Salzwasser mit Kümmel ca. 25 Minuten weich garen.

Die Rote Bete schälen und in sehr feine Würfel schneiden oder raspeln.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Rote Bete Würfel salzen, Zitronensaft und –schale untermischen.

Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel würfeln. Apfel und Rapsöl unter die Rote Bete mischen, nochmal abschmecken und ziehen lassen.

Die Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen lassen und pellen.

In einem Topf die Butter schmelzen und bräunen.

In einem Topf Gemüsebrühe mit dem Wermut auf ca. 100 ml einkochen.

Schalotten schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Schalotten darin goldbraun anrösten.

Die Eier in einem Topf mit Wasser 6 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit Sahne und den Senf zur eingekochten Brühe geben und gut mixen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die gekochten Eier kurz in Eiswasser abschrecken, schälen und warmstellen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, mit der gebräunten Butter und Muskat abschmecken.

Den Kartoffelstampf in einem runden Metallring auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Den Rote-Bete-Salat drum herum anrichten. Jeweils ein gekochtes Ei auf den Kartoffelstampf setzen.

Die Sauce aufmixen und auf das Ei gießen. Zuletzt die Röstzwiebeln und den Schnittlauch auf die Sauce streuen.

Michael Kempf am 10. Oktober 2017