

# Senf-Eier im Knusper-Nest mit Kartoffel-Möhren-Stampf

## Für zwei Personen

### Für die Senfeier:

4 Eier	1 Schalotte	150 ml Sahne
50 g Butter	1 Orange	100 ml Geflügelfond
75 ml trockener Weißwein	2 EL mittelsch. Dijon-Senf	1 EL körniger Senf
100 g Crème-fraîche	1 EL Blütenhonig	1 TL Worcestersauce
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für den Stampf:

250 g mehligk. Kartoffeln	200 g Möhren	2 EL Butter
60 ml Sahne	1 Muskatnuss-Abrieb	

### Für das Knuspernest:

2 festk. Kartoffeln	2 EL Frittieröl
---------------------	-----------------

### Für den Salat:

50 g Frisée	50 g junger Spinat	1 Fenchel, klein
1 Apfel, klein		

### Für das Dressing:

60 g Himbeeren	1 Orange	1 EL Himbeeressig
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

### Für die Garnitur:

1 Salatgurke	Gartenkresse
--------------	--------------

Für den Stampf die Kartoffeln und die Möhren schälen und in grobe Stücke schneiden. Gesalzenes Wasser in einen Topf geben und die Kartoffeln und die Möhren bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen lassen. Das Wasser abgießen und den Topf ausdampfen lassen. Zum Gemüse die Butter und die Sahne hinzugeben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Etwas Muskatnuss reiben und den Stampf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Knuspernester die Kartoffeln schälen und mit einem Julienneschneider in feine Streifen schneiden. Mit den Kartoffelstreifen den Nestbacklöffel auslegen. Das Frittieröl in einen Topf geben und erhitzen. Die Nestbacklöffel in das Frittieröl geben und acht Minuten frittieren. Anschließend die Kartoffelnester auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Für die Senfeier die Schalotte abziehen und würfeln. Die Butter in die Pfanne geben und die Schalotten darin anschwitzen. Die Orange halbieren und auspressen. Die Schalotten mit dem Weißwein, dem Geflügelfond und dem Saft der Orange ablöschen und einkochen lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen und weitere Minuten einkochen lassen. Den Dijon-Senf und den körnigen Senf einrühren und die Temperatur erhöhen. Mit Salz, Pfeffer und der Worcestersauce, der Crème fraîche und dem Blütenhonig abschmecken.

So viel Wasser in einen Topf geben, dass die Eier nur bis zur Hälfte im Wasser liegen. Die Eier für sechs Minuten bei geschlossenem Deckel kochen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Für den Salat den Frisée und den jungen Spinat waschen und trocken schleudern. Den Fenchel und den Apfel schälen und zerkleinern.

Für das Dressing die Orange halbieren und auspressen. Den Schnittlauch in dünne Ringe schneiden und die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Einen Esslöffel Orangensaft mit den Himbeeren, dem Schnittlauch, dem Himbeeressig und dem Olivenöl vermischen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salatgarnitur die Gurke der Länge nach halbieren und eine dünne Scheibe längs tran-

chieren. Etwas Kresse abschneiden.

Die Senfeier im Knuspernest mit Kartoffel-Möhren-Stampf und fruchtigem Salat auf Tellern anrichten, die Senfeier mit der Gartenkresse und den Salat mit der Gurke garnieren und servieren.

Rebekka Nolte am 29. Juni 2015