Gebackene und pochierte Eier, Senf-Soße, Salzkartoffeln

Für zwei Personen		
Für das Pochierte Ei:		
2 Eier	Salz	
Für das gebackene Ei:		
4 Eier	100 g Mehl	100 g Semmelbrösel
1 L Öl	Salz	
Für die Senfsauce:		
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zitrone, davon Saft	100 ml Sahne
1 EL Butter	150 ml Weißwein	200 ml Gemüsefond
2 Zweige krause Petersilie	2 Halme Schnittlauch	1 TL Mehl
2 EL grober Senf	2 EL mittelscharfer Senf	Zucker
Salz	Pfeffer	
Für die Kartoffeln:		
500 g Kartoffeln	25 g Butter	Salz
Pfeffer		

Eine kleine Tasse mit Frischhaltefolie auskleiden. Dann ein frisches Ei hineingeben, zu einem Beutel zusammennehmen und zuknoten. Den Beutel in 1 Liter siedendem Wasser drei bis fünf Minuten pochieren.
Pochiertes Ei vorsichtig aus dem Beutel nehmen und zum Schluss mit Salz würzen.
Für das gebackene Ei:
Eine Panierstrasse aus Mehl, zwei verquirlten Eiern und Semmelbrösel jeweils in Schüsseln vorbereiten.
Zwei Eier in reichlich Salzwasser 4 Minuten kochen lassen. Danach behutsam schälen und trocken tupfen. In Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel nacheinander zweimal panieren (Mehl - verrührtes Ei - Semmelbrösel - Ei Semmelbrösel).
Bei 180°C in heißem Pflanzenfett in der Fritteuse goldgelb backen.
Für die Senfsauce:
Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem schweren Topf die Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Mehl über die Butter-Zwiebel-Mischung stäuben und kurz anrösten.
Nach und nach Gemüsefond und Wein unter die Mehlschwitze rühren.
Sauce dabei aufkochen und für 10 Minuten bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Danach beide Senfsorten unter die Sauce mischen und das Ganze mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und ausgeresstem Zitronensaft abschmecken. Sauce danach pürieren.
Sahne steif schlagen und unter die Sauce heben. Schnittlauch und Petersilie hacken und drüberstreuen.
Für die Kartoffeln:
Kartoffeln schälen. In einen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln mit dem Wasser bedeckt sind. Salz hinzufügen, aufkochen lassen, anschließend die Hitze reduzieren und die Kartoffeln für rund 15-20 Minuten weich garen. Kochwasser abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss in Butter schwenken.

Michelle Tirschler am 14. September 2023