

Eier in Panko-Panierung mit Senf-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Senfeier:

7 Eier, M	100 g Panko	100 g Mehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

6 mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	100 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Senfsauce:

150 ml Sahne	2 EL Butter	150 ml Gemüsefond
2 EL grober Dijonsenf	1 EL Honig	1 EL Mehl
Zucker, nach Geschmack	Salz	Pfeffer

Für die Rote Bete:

1 große Rote Bete	70 ml Apfelessig	30 ml Kirschesig
1 EL Zucker	2 Lorbeerblätter	tasman. Pfeffer
1 TL Salz		

Für den Rote-Bete-Schaum:

1 Zitrone, Abrieb	50 ml Sahne	150 ml Rote-Bete-Saft
1 TL Lecithin	Salz	Pfeffer

Für den Senfkaviar:

3 EL gelbe Senfkörner	100 ml Weißweinessig	2 EL Zucker
1 TL Salz		

Für die Senfeier:

Sechs Eier für 5,5-6 Minuten kochen, in Eiswasser abschrecken und vorsichtig pellen. Eine Panierstraße aufbauen. Dafür Mehl in eine Schale geben, ein Ei in einer zweiten Schale verquirlen und Panko in eine dritte Schale geben.

Die gekochten Eier zuerst im gewürzten Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und in Panko wenden.

In heißem Öl bei 220 Grad goldbraun frittieren und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen.

Butter in einem Topf erhitzen und eine Nussbutter herstellen. Kartoffeln grob stampfen und Nussbutter sowie Sahne unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Senfsauce:

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl langsam einstreuen, dabei ständig rühren und anschwitzen lassen. Mit Gemüsefond ablöschen. Sahne einrühren und aufkochen lassen. Senf und Honig einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Rote Bete:

Rote Bete schälen und in Brunoise schneiden. 50 ml Wasser mit dem Essig, Zucker, Salz, Gewürzen und der Rote Bete aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Mit tasmanischem Pfeffer würzen.

Für den Rote-Bete-Schaum:

Zitronenschale abreiben. Rote-Bete-Saft mit Sahne und Zitronenabrieb erwärmen. Lecithin hinzugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Senfkaviar:

Senfkörner mit 150 ml Wasser, Essig, Zucker und Salz aufkochen. Auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Körner aufquellen und weich sind.

Abkühlen lassen und abseihen.

Senfkörner erst in Salzwasser, dann im Zuckerwasser und zuletzt nochmals im Salzwasser kochen. Somit gehen die Bitterstoffe verloren.

Luisa Wendt am 24. März 2025