

# Senfeier mit Kartoffel-Stampf und Blattspinat

**Für zwei Personen**

**Für die Senfeier:**

100 g TK-Erbesen	3 Eier	15 g Butter
100 g Sahne	1 EL Crème fraîche	2 TL feinen Senf
2 TL groben Senf	125 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein
1 EL Mehl	Salz	Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

200 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	60 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für den Spinat:**

100 g Babyspinat	1 TL Weißweinessig	1 TL Ahornsirup
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone, Abrieb	Kresse	Petersilie
Schnittlauch		

**Für die Senfeier:**

Die Butter zerlassen, Mehl dazugeben und eine Mehlschwitze herstellen.

Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Senf, Salz und Pfeffer hinzugeben. Auf niedriger Stufe köcheln lassen. Mit Sahne und Crème fraîche abschmecken.

Eier in sprudelndem Wasser 5 Minuten wachweich kochen lassen. Eier pellen, in die Senfsauce geben und einige Minuten ziehen lassen. Erbsen zur Sauce hinzufügen.

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Schale kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, abschütten und pellen. Mit Butter und Sahne zu einem Kartoffelstampf zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für den Spinat:**

Babyspinat waschen, mit etwas Essig, Ahornsirup und Olivenöl marinieren und dann mit den Kartoffeln, der Sauce und den Eiern servieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit etwas Kresse, Schnittlauch, Petersilie und Zitronenabrieb garnieren.

Gerry Zimmermann am 06. Oktober 2025