

Senf-Eier und pochierte Eier mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

1 Salatgurke	7 Eier	120 ml Weißwein-Essig
50 ml Gemüsefond	2 EL trockener Weißwein	150 g Butter
100 g Zucker	5 EL Dijon-Senf	grobes Meersalz
Salz		

Für das Kartoffelpüree:

100 g mehligk. Kartoffeln	50 g Knollensellerie	20 ml Milch
100 g Butter	Muskatnuss	Salz

Kartoffeln und Sellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser weich kochen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Sellerie abschütten, wieder in den Topf geben und unter Zugabe der Butter-Milch-Mischung stampfen. Mit Muskatnuss und Salz würzen.

In einem Topf 100 Milliliter Wasser, Zucker und 100 Milliliter Essig erhitzen. Salatgurke schälen, in feine Scheiben schneiden und mit dem Essig-Zucker-Wasser übergießen. Ziehen lassen.

Für den Senf-Butter-Schaum fünf Eier trennen. Butter in einem Topf schmelzen. Gemüsefond, Weißwein und fünf Eigelbe über dem Wasserbad aufschlagen. Geschmolzene Butter vorsichtig unterrühren. Senf hinzufügen und salzen. Masse in eine Espuma-Flasche geben.

Für das pochierte Ei Wasser mit 20 Milliliter Essig zum Sieden bringen. Mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen, zwei Eier vorsichtig aufschlagen und nacheinander im Essigwasser drei Minuten pochieren. Mit Meersalz würzen.

Kartoffelpüree auf Teller geben, pochiertes Ei darauf setzen, Senf-Butter-Schaum darüber geben und Salatgurke dazu anrichten.

Tobias Beck am 23. November 2016