

Eier in Senf-Soße mit Kohlrabi

Für zwei Personen

Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi Öl

Für die Eier:

4 Eier	60 ml Sahne	30 g Crème-fraîche
2 EL mittelscharfer Senf	1 EL körniger Senf	80 ml Gemüsefond
2 EL Rapsöl	2 EL Mehl	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill 1 Zweig Estragon Salz

Für den Kohlrabi:

Den Kohlrabi schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Kohlrabi darin leicht bräunlich braten und mit ein wenig Wasser ablöschen. 5 Minuten köcheln lassen.

Für die Eier:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und Eier darin ca. 6-7 Minuten hart kochen. Etwas abkühlen lassen und pellen.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mehl in Öl anschwitzen und mit Fond ablöschen. Mit Sahne, Crème fraîche und Senf auffüllen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eier in der Sauce erwärmen.

Für die Garnitur:

Dill und Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Gericht mit den Kräutern bestreuen und mit Muskatnuss (von oben) und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 28. Mai 2020