

# Frittierte Senf-Eier mit Kartoffel-Stampf und Soße

## **Für 4 Personen:**

6 Bio-Eier	Mehl	0.5 Tasse Pankomehl
0.5 Tasse Semmelbrösel	Pflanzenöl	

## **Für die Senfsoße:**

250 g Joghurt (1 %)	70 g Butter	2 EL mittelsch. Senf
---------------------	-------------	----------------------

## **Für die Stampfkartoffeln:**

1 kg festk. Kartoffeln	Wasser	2-3 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 Bund Petersilie	

4 Eier in Salzwasser 6-7 Minuten wachweich kochen, dann etwas abkühlen lassen und pellen. Mehl, Paniermehlmischung und die restlichen Eier in separate kleine Schälchen geben. Die Eier verquirlen. Die gekochten Eier nun zunächst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss im Paniermehl wenden. Ausreichend Öl erhitzen und die Eier darin 1-2 Minuten knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

## **Für die Senfsoße:**

Joghurt, Butter und Senf in einen Topf geben und verrühren. Die Masse bei kleinster Hitze einige Minuten gut erwärmen. Die Soße darf nicht zu heiß werden, sonst flockt sie aus. Mit Salz und Zucker würzen. Nach Geschmack kann man auch andere Senfsorten verwenden oder die Menge erhöhen.

## **Für die Stampfkartoffeln:**

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in einen Topf geben, dann Wasser hinzufügen, bis sie knapp bedeckt sind. Olivenöl und etwas Salz hinzufügen. Die Kartoffeln garen, dann abgießen und das Kochwasser auffangen. Die Kartoffeln grob zerstampfen. Dabei Kochwasser und Butter unterrühren.

Die Masse sollte cremig, aber auch noch etwas stückig sein. Den Kartoffelstampf mit Muskat und Salz würzen. Zum Schluss frisch gehackte Petersilie hinzufügen.

## **Servieren:**

Den Stampf auf den Teller geben und ein Ei darauf platzieren. Die Eier nochmals mit flockigem Salz und Pfeffer bestreuen. Die Soße drumherum verteilen. Ein Hochgenuss.

Rainer Sass am 05. Februar 2021