SENFEIER

REZEPT VON OLLI SCHULZ

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser aufsetzen und gar kochen. Die Eier mit einem Eierstecher anstechen und in kaltem Wasser in einen Topf geben. In das Kochwasser noch etwas Essig geben und je nach gewünschter Konsistenz garen (weich ca. 5 Minuten, wachsweich ca. 7 Minuten, hart ca. 10 Minuten). Die Eier danach in Eiswasser abschrecken.

Für die Senfsoße Zwiebeln schälen und würfeln und in etwas Butter in einem Topf andünsten. Nun etwas Mehl hinzugeben und mit einem Holzlöffel unterrühren, bis sich das Mehl mit der Butter verbunden hat. Milch und Wasser schluckweise dazugeben und mit einem Schneebesen zu einer homogenen Soße verquirlen. Für die besondere Sämigkeit noch einen Schuss Sahne untermischen. Anschließend für die Würze etwas von dem Brühpulver beifügen und jeweils einen Esslöffel des mittelscharfen und des körnigen Senfs unterheben. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Nach Belieben mit Majoran und Rosmarin verfeinern. Die Soße im Topf mit geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe warm halten.

Die abgeschreckten Eier pellen und eine Panierstraße vorbereiten. Auf einem Teller Panko, Paniermehl und etwas Salz mischen und in einer Schale ein Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen weiteren Teller etwas Mehl geben. Die Eier können nun paniert werden. Dafür in der Reihenfolge „Mehl, Ei, Paniermehl“ durch die Panierstraße laufen lassen. Danach in die Fritteuse geben – das Öl sollte auf 170 Grad erhitzt sein.
Die Eier für 3 – 4 Minuten goldgelb frittieren.
Alles auf einem Teller anrichten und genießen.

ZUTATEN

500 g	Kartoffeln
½ l	Milch
1	Becher Sahne
	Mehl
	Butter
	mittelscharfer Senf
	Tafelmeerrettich
	Instant Hühnerbrühe
	Meersalz
	frischer gemahlener Pfeffer
	Majoran, gerebelt
	Rosmarin
	Honig
6	Eier
	Panko
	Paniermehl
	Öl zum Frittieren