▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. März 2022 ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto

Manu Wisbeck

Senfei mit Kartoffelstampf, geschmolzenen Zwiebeln und Pankobrösel

Zutaten für zwei Personen

Für das Senfei:
4 Eier

Die Eier 6,5 Minuten wachsweich kochen. Abschrecken, pellen und halbieren.

Für die Senfsauce:
2 EL Butter
150 ml Milch
3,5 EL mittelscharfer Senf
2 EL Mehl
420 ml Gemüsefond
1 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Pilzpulver
1 Prise Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl hinzugeben und alles kurz aufkochen lassen, damit der Mehlgeschmack etwas verfliegt. Mit Milch und Gemüsefond ablöschen. Die Konsistenz der Sauce durch Zugabe von Gemüsefond und/oder Milch bestimmen.

Senf einrühren und die Sauce mit Balsamicoessig, Pilzpulver, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles aufkochen lassen und servieren.

Für den Kartoffelstampf:
500 g mehlig kochende Kartoffeln
4 EL Butter
90 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Anschließend abgießen.

Milch in einem Topf erwärmen. Butter, warme Milch, Salz, Pfeffer und Muskat zu den Kartoffeln geben und alles zu einem Stampf verarbeiten.

Für die Zwiebeln:
2-3 Zwiebeln
Butter, zum Braten
Olivenöl, zum Braten

Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln auf kleiner Flamme 10-15 Minuten darin weich schmoren, bis sie braun karamellig sind.

Für die Pankobrösel:
3-4 EL Pankobrösel
2-3 EL Butter

Butter in einer Pfanne erhitzen. Pankobrösel dazugeben und alles goldgelb anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.