

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2025 ▪  
Leibgericht mit Robin Pietsch**



**Gerry Zimmermann**

**Senfeier mit Kartoffelstampf und Blattspinat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Senfeier:**

100 g TK-Erbsen

3 Eier

15 g Butter

100 g Sahne

1 EL Crème fraîche

2 TL mittelscharfer feinen Senf

2 TL mittelscharfen groben Senf

125 ml Gemüsefond

50 ml Weißwein

1 EL Mehl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter zerlassen, Mehl dazugeben und eine Mehlschwitze herstellen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Senf, Salz und Pfeffer hinzugeben. Auf niedriger Stufe köcheln lassen. Mit Sahne und Crème fraîche abschmecken.

Eier in sprudelndem Wasser 5 Minuten wachsweich kochen lassen. Eier pellen, in die Senfsauce geben und einige Minuten ziehen lassen. Erbsen zur Sauce hinzufügen.

**Für den Kartoffelstampf:**

200 g mehligkochende Kartoffeln

50 g Butter

60 ml Sahne

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Schale kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, abschütten und pellen. Mit Butter und Sahne zu einem Kartoffelstampf zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für den Spinat:**

100 g Babyspinat

1 TL Weißweinessig

1 TL Ahornsirup

1 EL Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Babyspinat waschen, mit etwas Essig, Ahornsirup und Olivenöl marinieren und dann mit den Kartoffeln, der Sauce und den Eiern servieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone, Abrieb

Kresse, zum Garnieren

Petersilie, zum Garnieren

Schnittlauch, zum Garnieren

Gericht mit etwas Kresse, Schnittlauch, Petersilie und Zitronenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren