

▪ **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 wachweich 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