▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. November 2026 ▪
Tagesmotto „Regionale Klassiker“ mit Robin Pietsch



Jessika Wittwer

Senfeier 2.0: Senfeier mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Gewürzgurken und Kartoffelchips

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffel-Sellerie-Stampf:
400 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Knollensellerie
1/3 Stange frischer Meerrettich
30 g Butter
50 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, klein würfeln und in Salzwasser weichkochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit Butter und Sahne stampfen. Meerrettich schälen und reiben. Stampf mit Muskat, Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken.

Für die Eier und Senfsauce:
1/3 Stange frischer Meerrettich
1 Schalotte
1 Zitrone, Saft
4 Eier, Größe M
15 g Butter
200 ml Sahne
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL grobkörniger Senf
1 EL Essig
50 ml Gemüsefond
1 EL Mehl
1 kleine Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier 5½-6 Minuten in Salz-Essigwasser wachsweich kochen. Abschrecken und vorsichtig pellen. Meerrettich schälen und reiben. Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter anschwitzen, Mehl dazugeben und unterrühren. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen, dann die Sahne dazugeben und reduzieren lassen. Dann beide Senfsorten, Meerrettich, Zitronensaft und Zucker unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gewürzgurken:
4 große süßwürzige Gewürzgurkensticks, aus dem Glas mit Gurkenwasser
1 TL Butter
1 TL Zucker

Gewürzgurkensticks sehr fein würfeln, in Butter kurz anbraten, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit einem Teelöffel Gurkenwasser ablöschen.

Für das Kartoffelchips:
1 kleine Kartoffel
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen, fein hobeln und in Butter goldbraun und knusprig anbraten. Mit etwas Salz würzen.

Für die Garnitur:
½ Bund Schnittlauch
½ Bund glatte Petersilie
1 Beet Kresse

Kräuter fein hacken und Kresse zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.