

# Senfeier mit Kartoffelpüree

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/12/22/senfeier-mit-kartoffelpüree](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/22/senfeier-mit-kartoffelpüree)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Püree:

- 5 Kartoffeln
- 50 g Sahne
- 50 g Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

### Für die Senfeier:

- 4 Eier
- 100 g Senf
- 200 ml Sahne
- 125 g Butter
- 150 g Mehl
- 500 ml Gemüsefond
- ½ Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden, in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten gar kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und mit Sahne und Butter verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier 8 Minuten in sprudelndem Wasser kochen, eiskalt abschrecken und pellen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Mehl hinzugeben, anrösten. Senf unterrühren, Fond und Sahne angießen und reduzieren lassen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Das Püree auf Tellern anrichten, in der Mitte eine Kuhle machen und die Eier hineingeben. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Rezept: Kai Krüger

Quelle: Die Küchenschlacht vom 9. Januar 2017

Episode: Leibgerichte

