

Sven Martinek | Senfeier mit Kartoffelstampf, Kabeljaufilet und Rote-Bete-Salat

 happy-mahlzeit.com/2021/10/21/sven-martinek-senfeier-mit-kartoffelstampf-kabeljaufilet-und-rote-bete-salat

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Eier
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2 Schalotten
- 40 g Butter
- 100 ml Sahne
- 40 g Mehl
- 150 ml trockener Weißwein
- 350 ml Gemüsefond
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für den Stampf:

- 400 g Kartoffeln, festkochend
- 100 ml Milch
- 15 g Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Filets:

- 2 Kabeljaufilets mit Haut
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Für den Salat:

- 1 Rote Bete, vorgekocht
- 1 Apfel
- 2 TL Obstessig
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Die Eier weich kochen, abschrecken und beiseite stellen.

Für den Stampf die Kartoffeln schälen, abspülen, grob würfeln, in Salzwasser 20 Minuten kochen, das Wasser abgießen und die Kartoffeln abdampfen lassen. Milch und Butter in einem großen Topf erwärmen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch drücken und alles gut verrühren. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Fisch auf der Hautseite 4 Minuten in einer Pfanne mit Öl anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Senf-Sauce die Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter im Topf schmelzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Nach und nach das Mehl in den Topf geben und in der Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Dabei kräftig mit einem Schneebesen rühren, damit sich keine Klumpen bilden. Die Sauce 10 Minuten köcheln lassen. 2 TL Senf einrühren, anschließend abschmecken. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Einen Schuss Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen, die gepellten Eier in den Topf geben und darin erhitzen.

Für den Salat die Rote Bete klein würfeln. Den ungeschälten Apfel waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Mit Rote Bete vermengen, mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl würzen.

Senf-Eier mit Kartoffelstampf, Kabeljaufilet und Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Sven Martinek

Quelle: Die Promi-Küchenschlacht vom 7. November 2016

Episode: Leibgericht