

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, den 26.10.2021**

**Eier in Kräuter-Senfsoße mit Knusper-Kartoffeln**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Knusperkartoffeln**

1 kg Drillinge, kleine Kartoffeln  
etwas Salz  
400 g Frittierfett

**Für Eier und Senfsoße**

1 Bund Kräuter, gemischt,  
z.B. Thymian, Petersilie, Schnittlauch  
1 Zwiebel  
8 Eier (Größe M)  
2 EL Butter  
1 EL Mehl  
400 ml Gemüsebrühe  
150 g Sahne oder Milch  
2 EL Senf, mittelscharf  
etwas Salz  
etwas Pfeffer



**Zubereitung**

1. Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Abgießen, ausdämpfen lassen. Nach Belieben die Schale abziehen. Kartoffeln etwas abkühlen lassen.
2. Für die Eier in Senfsoße Eier anpieken. in einen Topf mit kaltem Wasser geben und zum Kochen bringen. Eier im kochenden Wasser ca. 4 Minuten wachsw weich garen (Alternativ: Eier anpieken und in kochendes Wasser geben und ca. -7 Minuten wachsw weich garen). Eier herausnehmen, kalt abschrecken und die Schale entfernen.
3. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Den Thymian separat schneiden, da er vorab in die Soße kommt. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
4. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Mehl darüberstäuben. Brühe, Milch oder Sahne nach und nach unterrühren, etwas einköcheln lassen. Senf und Thymian zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier zugeben, Temperatur herunterschalten und warm halten.
5. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer etwas andrücken.
6. Frittierfett in einem Topf oder einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Kartoffeln darin portionsweise, ca. 2-3 Minuten knusprig ausbacken. Herausnehmen etwas abtropfen lassen und salzen.
7. Kräuter unter die Senfsoße rühren, erneut abschmecken und mit den Knusperkartoffeln servieren.