



www.besserbissen.de

Senfei

Zutaten für zwei Personen

- 2 Eier - Größe S
- 1 kl Bund Schnittlauch
- 2 Scheib. Landschinken - luftgetrocknet und möglichst dünn geschnitten
- 1 EL Forellenkaviar (orange)

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Den Landschinken längs halbieren und auf Servierringe (ca. 7 cm Durchmesser) wickeln. Im Backofen 10-12 min. knusprig backen. Dabei den Ring am besten auf der Rundung auf ein Gitter stellen. Den Schinken auf etwas Küchenkrepp auskühlen und entfetten. Danach Ofen auf 60 °C Umluft stellen und die Servierteller darin aufwärmen.

Die Eier in kochendem Wasser genau 7 min wachsw weich kochen. Abschrecken, pellen und den Boden mit einem Schnitt begradigen. Die Spitze ebenfalls bis zum Eigelb abschneiden. Darauf einen halben Teelöffel Forellenkaviar geben. Im Ofen warm halten.

Den Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden.

Kartoffel-Sellerie-Püree mit Parmesan

- 200 g Kartoffeln - vorwiegend festkochend
 - 50 g Knollen-Sellerie
 - 100 g Butter
 - 50 ml Sahne 30 %
 - 30 g Parmesan
- Salz und Zucker zum Abschmecken

Kartoffel und Sellerie schälen und grob würfeln. In einem kleinen Topf gerade mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und ohne Deckel weich kochen. Das Kochwasser sollt nun fast verkocht sein. Mit einem Kartoffelstampfer sehr fein zerstampfen, dabei die Butter, den Parmesan und nach und nach die Sahne zufügen, bis ein cremiges Püree entstanden ist. Das Püree durch ein Sieb streichen und bis zum Servieren im Ofen bei 60 °C warm halten.



www.besserbissen.de

Velouté

20 g Mehl 405
20 g Butter
250 ml Kalbsfond
20 g Senf - mittelscharf
50 g Sahne 30 %
1/2 Zitrone -Saft und Abrieb
Zucker, Salz und weißer Pfeffer zum Abschmecken

In einem kleinen Topf die Butter zusammen mit dem Mehl bei milder Hitze möglichst lange anschwitzen ohne dass die Mehlbutter bräunt. Nach etwa 10 min. den erwärmten Kalbsfond zufügen und die Sauce sämig einkochen. In einem Schälchen die Sahne mit dem Senf und einem Spritzer Zitronensaft verrühren und diese Mischung zur Velouté geben.

Die Sauce mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Guacamole

1 reife Avocado
1 EL Saure Sahne 10 %
1/4 Knoblauchzehe
1/2 Zitrone - Saft
Zucker und Salz zum Abschmecken.

Die halbierte Zitrone in einen Mixbecher auspressen. Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen und in den Mixbecher geben. Die Knoblauchzehe schälen und etwa 1/4 davon in den Mixbecher geben. Saure Sahne zufügen und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Anrichten den Servierring in die Mitte des Tellers stellen und etwas Kartoffelpüree herum verstreichen. In die Mitte des Rings die Velouté gießen, so dass sie nicht über das Püree hinaus läuft. Den Ring abnehmen und das Ei mit dem Forellenkaviar mittig in der Sauce platzieren. Den Schinken-Ring um das Ei herum stellen. Etwas Guacamole zufügen und mit fein geschnittenen Schnittlauch-Röllchen und etwas Zitronenabrieb garnieren.