



## **Deutsche Küche – Senfeier mit knusprigen Kartoffeln**

### **Zutaten Senfsoße**

- 6 gekochte Eier
- 2 Eigelb
- 20 g Weißweinessig
- 2 EL Dijon Senf
- 2 EL groben Senf
- 1 EL eingeweichte Senfkörner
- 50 g Traubenkernöl
- 50 g Olivenöl
- 10 g Essiggurkenwasser
- 3 EL Crème fraîche
- 1 TL Umami

### **Zutaten knusprige Kartoffeln**

- 12 kleine gekochte Kartoffel
- 30 g Butter
- 50 g Panko
- 20 g Olivenöl Salz

### **Zum Anrichten der Senfeier**

- 100 g Bachkresse
- 100 g Brunnenkresse
- 6 gekochte Eier 9 Minuten gekocht
- 100 g geschnittene Radieschen
- Senfsoße



## **Zubereitung**

Senfsoße – Die zwei Eigelb in einen Mixbecher geben. Weißweinessig, Dijon Senf, groben Senf, Olivenöl und Traubenkernöl hinzu. Mit einem Zauberstab und der Schlagscheibe nun mixen, bis es eine cremige Senfmayo ergibt. In einem Topf Creme fraiche und Essiggurkenwasser leicht erwärmen. Umamipaste einrühren und mit Salz abschmecken. Zum Schluss die eingeweichten Senfkörner und die Senfmayo noch unterrühren.

Knusprige Kartoffeln – Butter mit etwas Öl in einer Pfanne schmelzen, die gekochten und geschälten Kartoffeln dazu geben und leicht anbraten. Sobald die Kartoffeln etwas Farbe angenommen haben, Panko und Olivenöl in die Pfanne geben. Die Kartoffel mit den Bröseln salzen und weiterbraten bis eine goldbraune Farbe entsteht.

Anrichten: Die Brunnenkresse schneiden und auf den Teller in einen Kreis legen. Die Kartoffeln mit den Pankobröseln auf den Teller geben. Die gekochten Eier schälen und halbieren und auf den Teller geben. Mit der Senfsoße alles überziehen. Zum Schluss die zweite Kresse mit den Radieschen drüberstreuen