

**Michael Kempf**  
**Berliner Senfei mit Roter Bete**

**Dienstag, 10. Oktober 2017**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 45 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**  
**Heimatküche**

**Zutaten:**

600 g	Kartoffeln, fest kochend (z. B. Sorte La Ratte)
etwas	Salz
1 TL	Kümmel
400 g	Rote Bete
1	Bio-Zitrone
1	Boskop-Apfel
2 EL	Rapsöl, erste Kaltpressung
50 g	Butter
300 ml	Gemüsebrühe
100 ml	trockener Wermut
2	Schalotten
1 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
4	frische Eier
100 ml	Sahne
2 EL	grober Senf
1 Prise	Cayennepfeffer
1/2 Bund	Schnittlauch
1 Prise	Muskat

**Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Salzwasser mit Kümmel ca. 25 Minuten weich garen.
2. Die Rote Bete schälen und in sehr feine Würfel schneiden oder raspeln.
3. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
4. Rote Bete Würfel salzen, Zitronensaft und –schale untermischen.
5. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel würfeln. Apfel und Rapsöl unter die Rote Bete mischen, nochmal abschmecken und ziehen lassen.
6. Die Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen lassen und pellen.
7. In einem Topf die Butter schmelzen und bräunen.
8. In einem Topf Gemüsebrühe mit dem Wermut auf ca. 100 ml einkochen.
9. Schalotten schälen und fein schneiden.
10. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Schalotten darin goldbraun anrösten.
11. Die Eier in einem Topf mit Wasser 6 Minuten kochen.
12. In der Zwischenzeit Sahne und den Senf zur eingekochten Brühe geben und gut mixen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
13. Die gekochten Eier kurz in Eiswasser abschrecken, schälen und warmstellen.
14. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
15. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, mit der gebräunten Butter und Muskat abschmecken.

16. Den Kartoffelstampf in einem runden Metallring auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Den Rote-Bete-Salat drum herum anrichten. Jeweils ein gekochtes Ei auf den Kartoffelstampf setzen. Die Sauce aufmixen und auf das Ei gießen. Zuletzt die Röstzwiebeln und den Schnittlauch auf die Sauce streuen.

Pro Portion: 576 kcal / 2406 kJ

44 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 33 g Fett