

# VERLORENE EIER MIT SENF-KRÄUTER-SOSSE

## Zutaten für 2 Portionen:      Zubereitung

große Kartoffeln vorw. festkochend	4	Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser garkochen.
Salz		
mittelgroße Zwiebel	1	Zwiebeln putzen, in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben.
Butter	1 EL	
Mehl	1 EL	
Weißweinessig	4 EL	Wer abenteuerlustig ist und verlorene Eier machen möchte, der bringt in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen. Essig und etwas Salz zugeben.
Gemüsefond (am besten selbstgemacht)	250 ml	Alle anderen kochen Ihre Eier wie gewohnt.
mittelscharfen Senf	1 -2	Zwiebeln mit dem Fond ablöschen, umrühren und 10 Minuten bei offenem Deckel leise köcheln lassen.
Honigsenf oder	1 EL	
Honig	1 TL	Für die verlorenen Eier das erste Prachtexemplar aufschlagen, in eine große Suppenkelle geben und vorsichtig in das knapp siedende (rund 90 Grad heiße) Essigwasser gleiten lassen. Sofort mit einer Gabel oder einem Löffel das Eiweiß um das gesamte Eidotter herum verteilen. Das Ganze mit den anderen Eiern wiederholen. Je nach Geschmack zwischen 3 und 5 Minuten garen lassen.
Sahne	80 ml	Senf und Honig sowie die Sahne zu der Soße geben, alles gut verrühren und nochmal heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Pfeffer		Kräuterblätter von den Stielen zupfen und grob hacken.
Eier (Bio, sehr frisch!)	4	Reichlich Soße auf den Tellern verteilen. Eier mittig drauf platzieren.
Zweig Estragon	1	
Zweig glatte Petersilie	1	Kartoffeln neben den Eiern anrichten und mit Kräutern bestreuen.

*Tipp: Wer einen Pürierstab zur Hand hat, der kann aus der Soße einen edlen Schaum machen.*