



## Eier an Senfsauce mit Rüebligmües

Das Gericht, kurz auch als Senfeier bezeichnet, ist zwar so etwas wie eine typische Junggesellenmahlzeit, gilt aber auch als klassisches Gericht, vor allem der norddeutschen Küche. Henriette Davidis, die bekannteste deutsche Kochbuchautorin ihrer Zeit, beschrieb das Rezept bereits in ihrem "Praktischen Kochbuch" von 1845 (Wikipedia: Eier mit Senfsauce). Es besteht aus einer mehligebundenen Milchsauce (Béchamel), die mit reichlich Senf und, nach Belieben, mit Kräutern gewürzt wird und zusammen mit den hartgekochte Eier angerichtet wird.

### Zutaten (1 Portion)

10g	Tafelbutter
8g	Mehl
2dl	Milch
1/2Tl	Zitronensaft
2Tl	feiner Dijon-Senf
1/2Tl	körniger Senf
1	kleiner Zweig Estragon
2-3	Eier
	Zucker, Salz und Pfeffer
1	grosses Rüeбли
1	sehr kleine Zwiebel
1El	gehackter Peterli
1dl	Gemüsebouillon
	Bratbutter

### Zubereitung

Zuerst das Rüebligmües zubereiten, es kann bis zum Anrichten gut warmgehalten werden.

Rüebli in ca. 3-4mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel fein hacken und in Bratbutter 2-3 Minuten andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Rüebli zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon dazugiesen und offen köcheln lassen bis die Rüebli gar sind.

Tafelbutter schmelzen, Mehl zugeben und gut verrühren bis eine geschmeidige Sauce entsteht. Milch, zuerst in ganz kleinen Schlucken, zugiesen und gut jeweils verrühren. Fein gehackte Estragonblätter und Zitronensaft zugeben. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen und dabei ab und zu umrühren, damit die Mehlsauce nicht am Pfannenboden festklebt. Die beiden Senfe einrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Eier 7-8 Minuten kochen. Kurz unter kaltem Wasser abschrecken, damit man sich beim Schälen die Finger nicht verbrennt.

Sauce zu einem Spiegel anrichten, Eier halbieren und darauflegen. Rüebli- und Gmües daneben anrichten.





*Mehl in Butter einrühren*



*Béchamel köcheln*

