

Rezepte aus dem Hessenpark

Eier mit Senfsauce



Das Rezept zu den Eiern in Senfsauce stammt von Magdalena Rilke (24.03.1864-10.02.1929), die in zweiter Ehe Ernst Hahn heiratete und mit ihm in Frankfurt am Main den Kochbuchverlag Mary Hahn gründete. Das illustrierte Kochbuch für die einfache und feine Küche wurde vielfach prämiert und war so beliebt, dass es in unzähligen Auflagen erschien. Die Senfsauce ist einfach und raffiniert zugleich. Es handelt sich dabei um eine Mehlschwitze, die mit Brühe, Senf, Apfelessig und Zitronenscheiben zubereitet wird.

Zutaten:

12 gekochte Eier

2 Esslöffel Butter

1 gehäufter Esslöffel Mehl

3 Esslöffel mittelscharfer Senf

3 Zitronenscheiben

250 Milliliter Brühe

Etwas Apfelessig

Zucker

Salz

Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln

Schnittlauchröllchen

1. Die Eier in der Schale für 10 Minuten kochen.

2. Diese in kaltem Wasser abschrecken, pellen und beiseitestellen.

3. Die Kartoffeln als Pell- oder Salzkartoffeln zubereiten.

4. Für die Senf- oder Mostsauce Butter in einen Topf geben und das Mehl einrühren.

5. Den Senf und die Brühe unter Rühren hinzugeben.

6. Mit Apfelessig, Zucker und Salz abschmecken und die Zitronenscheiben in die Sauce legen.

7. In einer vorgewärmten Schüssel die gekochten Eier mit der Senfsauce anrichten und mit den gekochten Kartoffeln servieren.

Tipp: Mit feingeschnittenen Schnittlauchröllchen bestreuen