



Feines Senfei auf Honig-Sellerie-Püree



Leicht



30 Minuten + 10 Minuten Wartezeit

Seite 1

Zutaten

Für 4 Personen

Für die Senfeier

1 EL BIHOPHAR Bio-Honig aus Deutschland

4 Eier

20 g Butter

20 g Mehl 405

250 ml Fond (Gemüse, Kalb oder Huhn)

2 EL Senf – mittelscharf

1/2 Bund Schnittlauch

1/2 Zitrone

4 Scheiben Landschinken

Salz

4 TL Kaviar zum Anrichten

Für das Sellerie-Püree

1 EL BIHOPHAR Bio-Honig aus Deutschland

1 kl. Sellerie-Knolle

100 g Butter

50 ml Buttermilch

Salz



Feines Senfei auf Honig-Sellerie-Püree

 Leicht  30 Minuten + 10 Minuten Wartezeit

Seite 2

Zubereitung

- 1 Den Sellerie schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen.
- 2 Währenddessen für die Senfsauce eine helle Mehlschwitze zubereiten. Hierfür Butter und Mehl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anschwitzen, ohne dass das Mehl dunkel wird. Ständig mit einem Schneebesen rühren.
- 3 Den Senf und den Saft der halben Zitrone zufügen und alles weiter anschwitzen.
- 4 Einen Esslöffel **BIHOPHAR Bio-Honig aus Deutschland** zufügen und alles mit Fond ablöschen. Kräftig mit dem Schneebesen rühren, damit sich keine Klümpchen bilden und die Sauce köcheln lassen, bis sie leicht andickt.
- 5 Mit Salz abschmecken.
- 6 Wenn der Sellerie weichgekocht ist, die Würfel in einen Mixbecher füllen.
- 7 Einen Esslöffel **BIHOPHAR Bio-Honig aus Deutschland** zufügen und alles zu einem feinen Püree mixen. Nach und nach auch die Butter untermixen und zum Schluss noch etwas Buttermilch zufügen. Das Püree sollte cremig, jedoch nicht zu flüssig sein.
- 8 Je eine Scheibe Landschinken um einen Servierring wickeln und im Backofen bei 160 °C ca. 10 Minuten knusprig backen. Dafür den Servierring am besten hochkant auf ein Gitter stellen.
- 9 Die Eier 7 Minuten wachweich kochen.
- 10 Zum Anrichten je einen großen Klecks Püree auf die Teller geben und zu einem Kreis verteilen. Auf das Püree etwas Sauce geben. Die Eier pellen und ein Stück des Bodens und von der Spitze abschneiden. Aufrecht in die Mitte des Pürees stellen und die obere Schnittfläche mit Kaviar garnieren. Den knusprigen Landschinken um das Ei stellen. Alles mit fein geschnittenen Schnittlauchröllchen garnieren.