

Frankfurter Grüne Soße mit Pellkartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 (Größe M) Eier
- 1 EL scharfer Senf
- 2 EL Estragon-Essig
- 4 EL Traubenkern-Öl
- 200 g Schmand
- 100 g (3,5% Fett) Joghurt
- Zucker
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 (nach Belieben) Schalotten
- 300 g frische Kräuter für Frankfurter Soße: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch
- 1 kg festkochende neue Kartoffeln
- 4 Eier

Für die Soße die 2 Eier in kochendem Wasser je nach Größe 8 Minuten hart kochen. Herausnehmen, sofort unter fließendem kaltem Wasser abschrecken und pellen. Die Eier halbieren, das Eigelb auslösen und durch ein feines Sieb streichen. Das Eiweiß sehr fein hacken und beiseite stellen.

Das Eigelb mit Senf und Essig glatt rühren. Das Öl unter Rühren langsam dazugeben, bis eine cremige Masse entsteht. Schmand und Joghurt unterrühren. Die Soße mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Falls verwendet, die Schalotten schälen, in sehr feine Würfel schneiden und mit dem gehackten Eiweiß unter die Soße rühren. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, sehr fein hacken und ebenfalls unter die Soße mischen. Nochmals mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Soße abdecken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln abbürsten und mit Schale in reichlich gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Die 4 Eier circa 6-7 Minuten wachsweich kochen, abschrecken, pellen und halbieren.

Die Kartoffeln nach Belieben mit oder ohne Schale gemeinsam mit den halbierten Eiern auf Tellern anrichten. Mit der Grünen Soße servieren. Statt Eiern passen zu diesem Gericht auch gekochtes Rindfleisch (zum Beispiel Tafelspitz) oder Fisch.

Sendung/Quelle: NDR 1 Niedersachsen

Letzter Sendetermin: 08.04.2019

Koch/Köchin: Nelson Müller

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen